

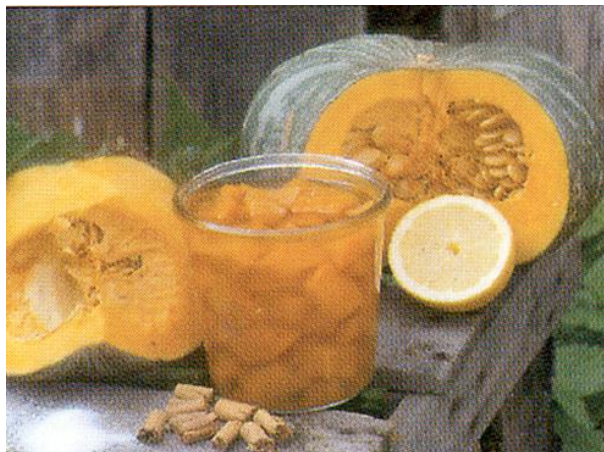
Wetterau auf Touren

Werrerer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Die Vilbeler waren rechte Wetterauer Ackerbürger, die in ihren Hausgärten unter anderem Gemüse auch Kürbisse züchteten als Grundlage für eine wohlschmeckende Beikost.

Hier ein Rezept aus Bad Vilbel:

Kürbis



Zutaten:

1-2 kg schwerer Kürbis,
1/4 l Weinessig,
1/2 l trockener Weißwein,
800 g Zucker,
2 Zitronen, 12 Nelken,
1 Stange Ingwer,
1 Stange Zimt

Zubereitung:

Kürbis aufschneiden, schälen, mit einem Löffel das Kerngehäuse auskratzen und den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Diese in eine tiefe Schüssel geben (kein Metall!), mit Essig beträufeln und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Wein, Zucker und Gewürze aufkochen und abseihen. Den Kürbis in diesem Sud glasig kochen, in Einmachgläser geben. Dann mit dem Sud bis obenhin die Gläser auffüllen und 20 Minuten bei 80 Grad einkochen.

Rezept von Irene Böckel

Entnommen dem Buch „*Hessen à la carte 2*“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-