

Traditionell von Herzen

Kürbiskompott

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Kürbiskompott

Zutaten für 4 Personen:

500 g festfleischiger Kürbis, z. B. Butternuss, Gelber Zentner, Muskatkürbis, Sweet Dumpling, Patisson (Peter Pan), 1 l Wasser, 125 ml Apfelessig, 200 g Zucker, 2 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 30 g Ingwerknolle

Zubereitung:

1. Den Gemüse-Kürbis putzen und in gleichgroße Würfel schneiden.
2. In einen großen Topf geben. Ist dieser etwa zu 2/3 mit Kürbis gefüllt, kommen die oben angegebenen Zutaten dazu.
3. Ingwerknolle schälen und in sehr feine Würfel schneiden?
4. Alles vermischen und kochen lassen. Wenn der Kürbis glasig wird, ist er gar.
5. Die Gewürze entfernen und das Kürbiskompott kalt stellen.
6. Nach dem Auskühlen in Schalen anrichten und servieren.

Falls Reste übrig bleiben: Lagern Sie sie in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank – dort bleibt das Kürbiskompott etwa 1 Woche frisch.