

Kürbis-Marmelade mit Weißwein und Gewürzen

Zutaten:

- 1 kg Hokkaido Kürbis (netto 600g)
- 600 ml Weißwein
- Gelierzucker 2/1
- Jeweils 1 g gemahlener Zimt, gemahlener Kardamom und gemahlene Muskatnuss
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Den Kürbis halbieren, Kerne, Fasern entfernen.
2. 600 g davon abwiegen und in ca. 8 Stücke teilen.
3. Die Stücke mit einer Gemüsereibe oder in der Küchenmaschine grob reiben
4. . Den Kürbis mit dem Weißwein in einem großen Topf aufkochen.
5. Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
6. Den Zucker, die Gewürze und den Zitronensaft zugeben.
7. Mischung erhitzen, vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
8. Wenn nötig, abschäumen.
9. Je nach Geschmack die Konfitüre pürieren, dann wird sie glatt und samtig oder einfach stückig lassen.
10. Topf vom Herd nehmen und sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.
11. Anstelle von Weißwein kann auch Orangensaft, Quittensaft oder Apfelsaft verwendet werden.
12. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de