

Ratschel – eingelegter Kürbis

Kürbiskonfitüre nach Omas Art aus Bulgarien

Zutaten:

ca. 1 kg. Kürbis, geschält und in Stückchen geschnitten

ca. 1 kg. Pflaumen, von den Kernen befreit

ca. 1 ½ kg Zucker

1 Päckchen Zitronensäure

2-3 Handvoll Walnüsse

Zubereitung:

1. 1 Handvoll gelöschter Kalk in 5 l Wasser verdünnen. Pflaumen und Kürbisstückchen in diese Lösung eintauchen, damit sie hart werden. In 2-3 Stunden Pflaumen und Kürbis rausnehmen und gründlich unter fließendem Wasser säubern.

2. Dann in einen großen Topf hinein geben und mit Zuckersirup (den Zucker in ca. 2 Tassen kochendem Wasser auflösen) übergießen. Langsam, auf kleiner Flamme kochen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

3. Zum Schluss Walnüsse und Zitronensäure hinzufügen. Dann in trockene Gläser füllen, gut verschließen und auf einer dunklen Stelle lagern.