

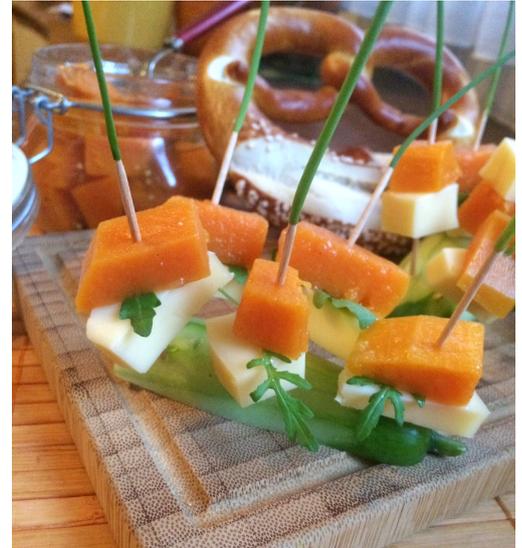
Pickled Butternut und Käsespieße



Zutaten:

(für ca. 4 Gläser à 400 ml)

- 850 g Butternutkürbis (bereits geschält, entkernt, in 3 cm Stücke geschnitten)
- 100 g Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 500 ml Apfelsaftschorle
- 200 ml Apfelessig oder heller Balsamessig
- 150 g Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Stange Zimt
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 1 rote Chilischote
- Je 2 Zweige Thymian & Rosmarin
- 1 TL Agar Agar
- Extra: 400 g reifer Bergkäse



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Die vorbereiteten Kürbisstücke bereitstellen.

In einem Topf den Essig mit Apfelsaftschorle und einen gestrichenen TL Agar Agar mischen. Zucker, Salz, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarinzweig, Zimtstange, Pfefferkörner zugeben und kurz aufkochen. Die vorbereiteten Kürbisstücke, Zwiebeln, Knoblauch und den Chili zugeben und 2 Minuten kochen.

Das Gemüse mit einem Schaumlöffel in saubere Gläser geben. Flüssigkeit nochmals aufkochen und heiß über die Kürbisstücke in die Gläser gießen. Gut verschließen. Vor dem Verzehr mindestens 1 Tag durchziehen lassen (besser 1 Woche).

Für die Spieße den Bergkäse in 2 cm Würfel schneiden. Jeweils einen Käsewürfel mit einem eingelegten Kürbis auf einem Zahnstocher spießen.