

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Kürbismarmelade

Einen Kürbis je nach Größe halbieren oder vierteln und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch wiegen und die gleiche Menge Zucker bereitstellen. Das Fruchtfleisch mit wenig Wasser erhitzen und so lange köcheln lassen, bis die Stücke weich sind. Danach mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Zucker und den Saft einer Zitrone (für ein Kilogramm Kürbismasse) zugeben. Unter Rühren so lange kochen, bis die Masse dicklich wird.

Ersatzweise kann man auch Gelierzucker verwenden, dann die Kochzeiten wie auf der Packung angegeben einhalten. Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Dieses Grundrezept kann abgewandelt werden, indem man ein Drittel bis ein Viertel der Kürbismenge ersetzt durch

- Apfelstückchen
- Quittenstücke
- Oder gewürfelte Tomaten.

Als Gewürze eignen sich

- Zimt
- Ingwer
- Chili oder Cayennepfeffer (vorsichtig dosieren!).