

Süß-sauer eingelegte Wassermelone

Zutaten (für 6 Gläser à 440 ml):

- 500 g Wassermelone
- 2 l Wasser
- 500 ml (5% Säure) Branntwein-Essig
- 500 g Zucker
- 4 EL Salz
- 12 Pfefferkörner
- 6 Zehen Knoblauch
- 12 Scheiben Ingwer
- 12 Ringe Chili
- 12 Scheiben Meerrettich
- einige Stängel Dill

Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden. Zum Einwecken eignet sich am besten das feste Fruchtfleisch. Wasser mit Essig, Zucker, Salz und Pfefferkörnern aufkochen, die Wassermelonenstücke hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

In jedes Glas 1 Knoblauchzehe, 2 Scheiben Ingwer, 2 Ringe Chili, 2 Scheiben Meerrettich und etwas Dill geben. Die Wassermelonenstücke mit Sud in die Gläser füllen und verschließen. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen. Dann umdrehen.

Die eingelegte Wassermelone schmeckt am besten zu Grillfleisch, Grillkäse oder Bratkartoffeln.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 18.08.2022

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen