

Süß-sauer eingelegte Melonenschalen



Zutaten:

- 500 g weiße Schalen von der Wassermelone (mit ca. 1 cm verbliebenem rotem Fruchtfleisch)
- 500 ml Wasser
- 100 ml Weiß- oder Apfelessig
- 100 g Zucker
- Prise Zimt
- 15 g Einmachgewürz
- 1/2 Tl Salz
- 2 Zitronenscheiben



Zubereitung

Von den Melonenschalen die grüne, harte Außenschale mit einem Sparschäler entfernen. Die verbliebenen Melonenschalen in 4-5 cm große Stücke schneiden.

Sie Melonenschalen in Salzwasser (1 Liter Wasser plus 2 EL Salz) über Nacht einlegen. Am nächsten Tag abgießen und kurz durchspülen.

Die Schalen in kochendem Wasser 15 min kochen. Abseihen.

500 ml Wasser, 100 ml Essig, Zucker, Salz, Zitronenscheiben, Einmachgewürz, Zimt in einem Topf aufkochen und danach die Schalen hinzugeben. Erneut 5 Minuten kochen.

Die Schalen mit einem Sieblöffel in sterile Gläser schichten. Mit dem kochend heißen Sud auffüllen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Genuss mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Tipp: Mein Geheimitipp ist ein Wurstsalat mit den eingelegten Melonenschalen.

Die süß-sauren Melonenschalen schmecken außerdem zu jeder Vesperplatte mit Schinken oder Käse. Besonders gut passen die eingelegten Schalen in einem bunten Melonensalat mit Gurken, Minze und Schafskäse.