

WATERMELON RIND PICKLES

Rezept aus: [Die Welt im Einmachglas](#) von Ursula Schersch

Eingelegte Wassermelonenschalen sind in den Südstaaten der USA populär. Sie sind mit dem Geschmack von süßsauer eingelegten Gurken vergleichbar, nur fruchtiger. Die Pickles passen überall dazu, wo auch anderes eingelegtes Gemüse Verwendung findet. Kernarme Melonen haben häufig eine sehr dünne Schale und sind für diese Pickles weniger geeignet.

Ergibt: ca. 600 ml

Haltbarkeit: ca. 6 Monate (siehe Tipp)

Zubereitung: 20 Min. + 30 Min. Kochen + mind. 8 Std. Ruhen

ZUTATEN

- 1 kleine Wassermelone (am besten bio; ca. 1,5 kg)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Stück Ingwer (2 cm)

Für die Salzlake:

- 35 g Salz
- 700 ml kaltes Wasser

Für die Essiglake:

- 120 ml Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig)
- 120 ml Wasser
- 60 ml Zitronensaft
- 140 g Zucker
- 1 kleine Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 TL Korianderkörner



ZUBEREITUNG

1. Die Melone waschen und in Spalten schneiden. Die dunkelgrüne Schale mit einem Sparschäler abschälen. Das Fruchtfleisch mit einem Messer bis auf 3–5 mm von der Schale schneiden. Die Schalen abwiegen, es sollten ca. 550 g sein.
2. Die Schalen in 1,5 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden.

3. Für die Salzlake 700 ml kaltes Wasser mit dem Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die Schalenstücke in eine Schüssel geben und mit der Salzlake bedecken. Mit einem kleinen Teller beschweren, sodass alle Schalen in der Lake sind.
4. Die Schalen 8 Std. oder etwas länger, z. B. über Nacht, in der Salzlösung bei Raumtemperatur ziehen lassen, dann abseihen. Danach sollten die Schalen salzig schmecken und etwas biegsamer sein.
5. Die Zitrone heiß abwaschen und den Ingwer schälen. Beides in feine Scheiben schneiden.
6. Für die Essiglake den Essig und 120 ml Wasser in einen Topf geben. Zitronensaft, Zucker, Zimtstange, Nelken, Sternanis und Korianderkörner hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Die Melonenschalen, Zitronen- und Ingwerscheiben dazugeben und alles unter gelegentlichem Rühren zugedeckt 30–40 Min. köcheln lassen, bis die Melonenschalen durchsichtig werden.
7. Zimt und Sternanis entfernen und die Pickles kochend heiß in Gläser füllen, anschließend die Gläser mit der Flüssigkeit aufgießen und verschließen. Kühl gelagert halten die Pickles ca. 6 Monate.

Tipp: Für eine längere Haltbarkeit (ca. 1 Jahr) die Gläser bis 2 cm unter den Rand befüllen, verschließen und in einen großen Topf mit Siebeinsatz oder Einlegeboden stellen. So viel heißes Wasser angießen, bis die Gläser zu drei Vierteln im Wasser stehen. Alles zugedeckt langsam zum Kochen bringen. Die Pickles bei 100° ca. 15 Min. einkochen.