## Kürbis Chutney

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 104 Portionen: 0

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Zwiebeln	2	Stück	
Kürbisfleisch	600	Gramm	
Sonnenblumenöl	3	EL	
Weißweinessig	0,125	Liter	
Aceto Balsamico	5	EL	
Äpfel	400	Gramm	Boskop, säuerliche
Knoblauchzehen	4	Stück	
Rosinen	100	Gramm	auch Berberitzen oder Cranberries
Ingwer	10	Gramm	1TL Pulver oder kleingeh frischer Ingwer
Senfpulver	1	TL	
Grüner Pfeffer	1	EL	
Kandiszucker	5	EL	
Salz, Pfeffer	0		
Zimt	1	TL	
Nelken	1	TL	gemahlen
Zitronenschale	0		
Chilischote	3	Stück	zermahlen oder Cayennepfeffer

## Zubereitung

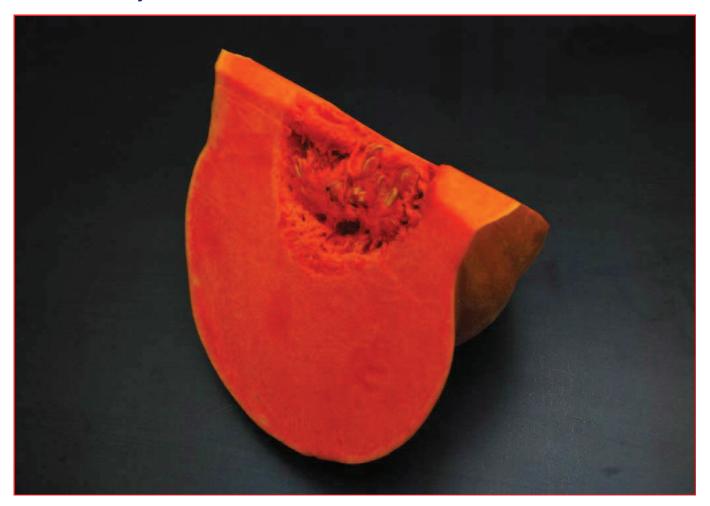
Zwiebeln pellen und fein würfeln, in heißem Öl anschwitzen. Den in Würfel geschnittenen Kürbis dazugeben, mit den beiden Essigsorten ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Apfelwürfel, alle Gewürze sowie den Zucker zugeben.

Nach und nach das Wasser zugießen- insgesamt ca. 0,2 Liter - und alles eine halbe Stunde einkochen. (Die Kochzeit hängt davon ab, welche Konsistenz man möchte - je länger desto breiiger). Noch heiß in saubere Schraubdeckelgläser füllen und sofort verschließen. Ergibt 1,5 kg.

Hält sich im Kühlschrank mehrere Monate und passt zu gebratenem Fleisch (kalt oder warm), zu Curry- oder Reisgerichten.

Varianten: Zusätzlich 6-8 reife Tomaten (abgezogen) dazugeben.

## **Kürbis Chutney**



## Notizen

arbovin-ea weinimport Seite 76 von 911