

Kürbis-Chutney

Mit diesem tollen Rezept gelingt ein aromatisches Kürbis-Chutney, das man zu vielen Gerichten als Beilage reichen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,4 h



Zutaten

| | |
|---------|--------------------------|
| 1.5 kg | Kürbisse |
| 210 g | Zwiebel |
| 160 g | Äpfel |
| 50 ml | Olivenöl |
| 120 g | Kristallzucker |
| 60 g | Rosinen |
| 300 ml | Apfelsaft |
| 50 g | Ingwer |
| 80 ml | Apfelbalsamessig |
| 1 Prise | Kümmel |
| 1 Prise | Senfkörner |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Das **Kürbis-Chutney** passt zu Fischgerichten als Beilage hervorragend. Dazu den Kürbis abschälen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Kürbiswürfel in einen passenden Topf geben, Gewürze wie auch Ingwer untermischen und zugedeckt eine Nacht durchziehen lassen.
2. Am Tag danach Zwiebeln als auch die Äpfel in Würfel schneiden, danach Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebel-Apfel-Würfel mit Zucker gut durchrösten. Anschließend den Kürbis zusammen mit Rosinen hinzufügen und mit Apfelsaft ablöschen.
3. Daraufgehend das Ganze bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen, die Gewürze wenn möglich wieder rausnehmen und mit Apfelmessig nach Geschmack würzen.
4. Danach das Kürbis-Chutney in ausgespülte Gläser (mit heißem Wasser) abfüllen, verschließen und im heißen Wasserbad ca. 15 Minuten ziehen lassen. Danach kühl und dunkel lagern.

Tipp

Das Kürbis-Chutney kann man auch bei Lammgerichten als Beilage servieren.