

Kürbis Chutney

Für 4 Personen

800 g Kürbis

30 g frischer Ingwer, fein gerieben

3–5 Knoblauchzehen

100 g Schalotten

1 rote Pfefferschote, fein geschnitten

2 Äpfel

3 El Olivenöl

120 g Zucker

200 ml Weißweinessig

200 ml Apfelsaft

1 El Madras Curry

Schalotten und Knoblauch fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Zucker begeben und Karamellisieren. Mit Essig ablöschen, anschließend Apfelsaft begeben. Kürbis und Äpfel schälen, entkernen & in 5mm Würfel schneiden, in den kochenden Sud geben und weich kochen.

Am Ende des Kochvorganges die Aromaten dazugeben, nochmals durchkochen (es sollte eine Marmeladeartige Konsistenz haben) lassen & noch heiß in Rexgläser abfüllen.