

Herbstliches Kürbis-Chutney

Dieses aromatische Chutney wird mit Äpfel, gelben Pflaumen und interessanten Gewürzen abgeschmeckt. So passt es gut zu Fleisch, Käse oder Geflügel.

etwa 13 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g Kürbis (vorbereitet gewogen)
300 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
300 g gelbe Pflaumen (vorbereitet gewogen)
200 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
etwa 1 ½ Chilischoten
250 ml Apfelessig
125 ml Apfelsaft
125 g getrocknete Cranberrys
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1
2 Zimtstange
1 gestr. TL gemahlene Gewürznelken
etwa 1 ½ gestr. TL gemahlener Ingwer
2 EL Salz

Wie koche ich ein leckeres Kürbis-Chutney?:

1 Chutney vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch grob raspeln und 700 g abwiegen. Äpfel schälen, grob raspeln und 300 g abwiegen. Pflaumen waschen, entsteinen, sehr fein schneiden und 300 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwiegen. Chilischoten putzen und sehr fein schneiden. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Chutney zubereiten:

Kürbis, Früchte, Zwiebeln, Essig, Saft und Cranberrys mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Chili, Zimtstangen, Gewürze und Salz hinzufügen und alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen. Chutney nochmals abschmecken, Zimtstangen entfernen und das Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und das herbstliche Kürbis-Chutney dann etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Chutney zu Wraps servieren.

