



Fruchtiges Kürbis - Chutney mit Chili und Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 29m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:29 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '89', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '29m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Zu kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch, Ziegenkäse und Hartkäse

Zutaten

- 700 g Muskat - Kürbis, klein gewürfelt
- 400 g Zwiebeln, gewürfelt
- 500 g saure Äpfel, gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 30 g frisch geriebener Ingwer
- 2 El Senfkörner, gestoßen
- 1/2 Tl Koriandersaat
- 120 ml Weißweinessig
- 100 ml Apfelessig
- Saft und Abrieb 1 Orange
- 250 g brauner Zucker
- 3 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Zwiebeln mit den Chiliwürfelchen glasig andünsten, Senfkörner, Koriander und den Zucker dazu geben, hellbraun karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit Weißweinessig und Apfelessig ablöschen; Kürbis - und Apfelwürfel dazu geben. Abgedeckt bei kleiner Hitze 4 60 min. köcheln, ev. nach und nach etwas Wasser zugeben.

Schritt4

Danach mit Salz, Pfeffer und dem frisch geriebenen Ingwer, Orangensaft - und Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt5

Heiß in heiße Gläser mit Schraubverschluss geben, auf den Kopf stellen; hält sich im Kühlschrank 2 Wochen.

Schritt6

Rezeptart: Chutney, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiges-kuerbis-chutney-mit-chili-und-ingwer/>