# 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/