

# Kürbis - Aprikosen - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Fruchtig, pikant, scharf, zu gegrilltem Fisch und Fleisch

## Zutaten

- 2 Schalotten in Würfeln
- 250 g Muskat oder Hokkaido Kürbis in groben Würfeln
- 250 g reife Aprikosen in Würfeln
- 150 g getrocknete Aprikosen in Würfeln, in Wasser eingelegt
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 4 cl Noilly Prat
- 20 cl trockener Weißwein
- Saft einer ½ Limone
- Etwas Limonenabrieb
- Etwas frisch gemahlenen Chili oder Cayenne
- 10 cl Einlegefond vom Kürbis
- Etwas Walnussöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten mit etwas Walnussöl glasig anschwitzen, den Kürbis und die Aprikosen zugeben. Mit Noilly Prat, Weißwein, Limonensaft und Abrieb sowie den Einlegefond aufgießen.

### Schritt2

Bei reduzierter Hitze 10 - 12 min. einköcheln lassen, bis alles weich gekocht ist.

### Schritt3

In einer Küchenmaschine oder dem „Zauberstab“ sehr fein pürieren. Mit Ingwer, Chili oder Cayenne nachschmecken und heiß in Weckgläser füllen.

## Schritt4

Das Chutney hält sich so etwa 1 Woche im Kühlschrank, wenn man die Gläser sterilisiert.

**Rezeptart:** Chutney, Soßen **Tags:** einfach, fruchtig, pikant, preiswert, scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-aprikosen-chutney/>