

Kürbis-Chutney

Zutaten: (für ca.2 – 3 Gläser à 2.5 dl)

- 75 g Rohrohrzucker
- ½ EL Salz
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ EL Currypulver
- 500 g Kürbis, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- 130 g Schalotten, grob gehackt
- 100 g gedörrte Aprikosen, in kleine Stücke geschnitten und 4 Std. in Wasser eingeweicht
- ½ EL frisch geriebener Ingwer
- 1 kleinerer Apfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Sultaninen
- 3 dl Condimento bianco oder milder weisser Weinessig

Zubereitung:

Rohrohrzucker, Salz, Lebkuchengewürz und Currypulver in eine Schüssel geben und gut mischen. Kürbis, Schalotten, Aprikosen, Sultaninen und Ingwer dazugeben und mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Das Condimento bianco in einem Topf kurz aufkochen und die übrigen Zutaten zugeben. Nochmals kurz aufkochen und alles zusammen auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis Kürbis und Apfel weich sind.

Das Chutney heiss in zuvor sterilisierte Gläser abfüllen.