

## Kürbis im Glas: Süß-scharfes Kürbis-Orangen-Chutney mit Ingwer

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Chutney

1 Hokkaidokürbis  
3 Bio-Orangen  
400 ml Wasser  
90 ml Weißweinessig  
200 g Zucker  
3 Teelöffel Ingwer  
1 rote Chilischote  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zimt  
1/4 Teelöffel Nelkenpulver

#### Besonderes Zubehör

4 Einmachgläser

Kürbis, Orange und Ingwer werden eingekocht, abgefüllt und gemeinsam zu einem süß-scharfen Erlebnis auf der Zunge, das Herbst-Liebhaber glücklich macht. Ob als Brotaufstrich oder als Beilage zu einem saftigen Stück Fleisch - das feine Chutney passt im Herbst einfach immer.

- 1 -

Hokkaidokürbis halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

Orangen waschen und Schale abreiben. Orangen schälen, einzelne Filets mit einem Messer herauslösen und würfeln. Ingwer schälen und reiben. Chili fein hacken.

- 3 -

Kürbis, Orangen, 1 TL Orangenschale und Ingwer in einen Topf geben. Mit Wasser aufgießen und kurz aufkochen. Zucker, Essig, Salz, Zimt, Nelkenpulver und Chili zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten einkochen lassen.

- 4 -

Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen. Chutney in die Gläser füllen, luftdicht verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Gläser umdrehen und auskühlen lassen.