

Vorkoster | Süß-saures Kürbis-Chutney

Zutaten:

- 1 Kürbis (z.B. Hokaido, 1kg)
- 80 ml Essig
- 200 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 2 Peperoni
- ½ Bund Thymian
- Prise Salz

Zubereitung:

Entkernen Sie den Kürbis und schneiden ihn in gleich große, mundgerechte Würfel. Füllen Sie die Stücke in einen hohen Topf, streuen Zucker darüber und geben Sie den Essig dazu. Danach den Thymian klein hacken, Peperoni klein schneiden und beides hinzugeben.

Nun füllen Sie den Topf mit Wasser auf und lassen ihn einmal aufkochen. Kurz abkühlen lassen, dann das Chutney salzen und in Einmachgläser abfüllen. Dabei darauf achten, dass die Gläser gut verschlossen sind.

Nun muss das Chutney für 10 Minuten bei 90 °C in den Einkochtopf.

Tipp:

Ein Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden. Wenn Sie die Schale dran lassen, erhält Ihr Chutney später eine noch schönere rote Farbe.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 19.09.2014