

Kürbis-Minz-Chutney mit Schweizer Minze



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Kürbis
- 1/8 l Weinessig
- 2 cl Balsamicoessig
- 250 g Rohrzucker
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 7 Gewürznelken
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange
- Schweizer Minze

ZUBEREITUNG DES KÜRBIS-MINZ-CHUTNEY

Den Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und dünn blättern. Wasser mit Zucker, Essig, Balsamicoessig, Gewürzen, feinst geschnittener Zitronen- und Orangenschale und deren Saft aufkochen und über den Kürbis leeren und kalt stellen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kürbiswürfel am nächsten Tag abseihen und die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Danach den Kürbis mit geschnittener Minze in saubere Einmachgläser füllen, mit dem Saft bedecken und verschließen. Die Kürbisgläser im Wasserbad bei ca. 85° C noch 20 min pochieren.

Kühl und dunkel gelagert hält das Chutney sehr lange.

Wir wünschen
guten Appetit!

