



## LECKERES rund um den Kürbis

### Kürbis Chutney mit grünem Pfeffer (für 4 Personen)

1 kg	Kürbis	Kürbis und Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
1 kg	Äpfel	
250 g	Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen und würfeln.
1 EL	Senfkörner	Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und bei geringer Hitze ankochen, ca. 50 Minuten weiterkochen, mehrfach umrühren.
1 EL	gemahlener Zimt	
1 TL	Nelken	Das fertige Chutney kochendheiß und randvoll in Twist-off Gläser füllen und diese sofort luftdicht verschließen.
1 TL	gemahlener Ingwer	
1 TL	grüner Pfeffer	
500 g	Zucker	
¼ l	Weinessig	
250 g	Rosinen	

Chutney eignet sich als Beilage zu Fleischgerichten.



## LECKERES rund um den Kürbis

### Kürbis-Chutney

125 g	Zwiebeln
2 EL	Öl
500 g	Kürbisfleisch
500 g	mürbe Äpfel
1	Ingwerknolle oder getr. Ingwer
1	unbehandelte Zitrone
2	Stangen Zimt
1 TL	gemahlener Koriander
175 g	Zucker
1	Prise Salz

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Ingwerknolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und dünn abschälen.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb dünsten.

Dann Kürbis- und Apfelstücke zufügen. Ingwerscheiben (oder getrockneten Ingwer), Zitronenschale und die übrigen Gewürze ebenfalls in den Topf geben. Alles bei milder Hitze unter häufigem Umrühren 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel dürfen dabei zerkochen, die Kürbisstücke sollten aber nicht zerfallen.

Zitronenschale und Zimtstangen aus dem Chutney entfernen und dieses kochendheiß randvoll in saubere Twist-off Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Ein besonderes Mitbringsel für Freunde und Familie



## LECKERES rund um den Kürbis

### Kürbis-Rosinen-Chutney (ca. 900 g)

50 g	Rosinen	Rosinen 2 - 3 Stunden im Weißweinquellen lassen
150 ml	Weißwein trocken	Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Kürbiswürfel, Nelke, Zimtstange hinzugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Rosinen, Apfelessig und Apfelsaft angießen. Alles bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren 10 - 15 Minuten köcheln, dabei Flüssigkeit auf zwei Drittel reduzieren.
100 g	Zwiebeln, gewürfelt	
20 g	Butter	
300 g	Kürbis, klein gewürfelt	
1	Nelke	Apfelwürfel, Kürbiskerne und Würzzutaten unter das heiße Chutney geben.
½	Zimtstange	
20 g	Apfelessig	Nelke und Zimtstange entfernen, Chutney nochmals aufkochen und in heiß ausgespülte Gläser verschließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.
250 ml	Apfelsaft, naturtrüb	
100 g	Äpfel, gewürfelt	
20 g	Kürbiskerne, grob gehackt	Das Chutney hält im Kühlschrank 2 - 3 Wochen und passt gut zu belegten Wurst- und Käseschnittchen.
½ TL	Ingwer, frisch gerieben	
½ TL	Meersalz	
1	Prise Pfeffer gemahlen	

Leckere Kürbisse für diese  
Rezepte erhalten Sie bei: