

Kürbis-Chutney

Zutaten (für etwa 6 Gläser):

- 200 g Rosinen
- 150 ml Wasser
- 850 g Kürbis
- 450 g helle Zwiebeln
- 250 g rote Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Currypulver
- 500 g brauner Zucker
- 100 ml Balsamico
- 2 TL Chilipulver
- 5 Prisen Salz
- etwas Pfeffer
- Öl

Rosinen am Vortag in Wasser einweichen. Kürbis (am besten Hokkaido, er muss nicht geschält werden) aufschneiden, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden.

Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf in Öl anschwitzen und braten, bis der Kürbis weich ist. Currypulver dazugeben und etwas anrösten. Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Balsamico und Rosinen mit dem Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Einige Minuten sanft köcheln lassen, dabei ständig umrühren.

Nach Belieben pürieren oder stückig lassen. In sterilisierte Gläser füllen und verschließen. Das Chutney passt zu Gegrilltem sowie zu Käse und schmeckt als Brotaufstrich.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 12.10.2023

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen