

## Kürbis-Chutney



### Zutaten für 3-4 Gläser à 200 ml:

400 g Hokkaido-Kürbis, abgewogen ohne Kerne  
2 Zwiebeln  
25 g Ingwer  
1 Orange  
10 schwarze Pfefferkörner  
½ TL Korianderkörner  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL gemahlener Kurkuma  
Geriebene Muskatnuss  
2 TL Salz  
150 g Grümmel-Kandis  
125 ml Apfelessig  
100 ml Wasser

### Zubereitung:

400 g Kürbis abwiegen und klein würfeln; Zwiebeln und Ingwer schälen und zusammen zerkleinern (Z.B. mit dem Zerhacker des Pürierstabs ), Gewürzkörner mahlen oder mörsern. Die Orange auspressen.

Kürbis, Zwiebeln mit Ingwer, Orangensaft, alle Gewürze, Kandis, Essig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 30-40 Min. bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Ab und zu umrühren und am Ende etwas zerstampfen (oder nach Belieben pürieren). Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Für längere Haltbarkeit 30 Minuten bei 100 Grad einkochen.

