



Kürbis-Chutney mit grünem Pfeffer

(für 4 Personne)

Zutaten:

1 kg Kürbis (z. B. Lakota), 1 kg Äpfel, 250 g Zwiebeln, 1 EL Senfkörner, 1 EL gemahlener Zimt, 1 TL Nelken, 1 TL gemahlener Ingwer, 1 TL grüner Pfeffer, 500 g Zucker, ¼ l Weinessig, 250 g Rosinen

Zubereitung:

Kürbis und Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und bei geringer Hitze ankochen, ca. 50 Minuten weiterkochen, mehrfach umrühren.

Das fertige Chutney kochendheiß und randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort luftdicht verschließen.

Tipp: Chutney eignet sich als Beilage zu Fleischgerichten

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de