



## Kürbis-Chutney

(ca. 24 Portionen)

### Zutaten:

Ca. 1,5 kg Kürbis (reines Fleisch ca. 1 kg), 3 grüne oder gelbe Tomaten, 3 Birnen, 2 unbehandelte Limetten, 1 grüne Pfefferschote, 1 EL gelbe Senfkörner, 1 TL weiße Pfefferkörner, 1 Stück geraspelte Ingwerwurzel, etwas Salz, 250 g braunen Zucker, 0,3 l Weißwein

### Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und enthäuten. Dann quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Limetten unter fließend warmen Wasser gründlich waschen, anschließend in dünne Schnitze schneiden. Pfefferschote in Ringe schneiden.

Gemüse, Früchte, Pfefferschote, Gewürze, Salz Zucker und 1/8 l Wein in einem Topf unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und Chutney unter gelegentlichem Rühren dick einkochen lassen. Nach einer Stunde den restlichen Wein dazugießen und das Chutney nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Chutney heiß in gut gespülte vorgewärmte Gläser randvoll einfüllen und sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

**Tipp:** Passt gut zu Fleisch-, Fischfondue oder kaltem Braten.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team