

REZEPT FÜR SCHARFES KÜRBIS-APRIKOSEN-CHUTNEY



SCHARFES KÜRBIS-APRIKOSEN-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,25 kg Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 300 g Zwiebeln
- 150 g Aprikosen
- 100 g Ingwerwurzel
- 1-2 Chilischoten
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- Salz
- Pfeffer



3793

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen, halbieren, Kerne und faseriges Inneres entfernen. 1 kg Kürbisfleisch abwiegen und fein raspeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Aprikosen waschen, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten putzen, nach Belieben entkernen. In feine Ringe schneiden.

2. Vorbereitete Zutaten mit Gelierzucker und 1 TL Salz in einem weiten Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Obst: Aprikose **Gemüse:** Kürbis, Zwiebel
Kraut und Gewürz: Ingwer, Chili