

# Kürbis-Chutney

## Die Zutaten:

250 g Hokkaido Kürbis  
 3 Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Öl  
 100ml Essig  
 100ml Gemüsebrühe  
 50g Zucker (braun)  
 1 TL Salz  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Stck. Ingwer  
 1 Prise Zimt  
 Chiliflocken



Wenn man das Chutney nicht sofort essen will kann man es heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. - So bleibt es, wenn es dunkel und kühl gelagert wird (z:b: im Keller)

## Die Zubereitung vom Kürbis-Chutney:

- Den Kürbis säubern und in ca. 2 mal 2 große Würfel schneiden.
- Die Tomaten halbieren, Kerne entfernen, würfeln.
- Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Öl in einem Topf erhitzen.
- Kürbis hinzu geben und ca. 54 Minuten anschwitzen.
- Zwiebeln hinzu geben, für ein paar Minuten mit anschwitzen.
- Tomaten hinzu geben und mit den Flüssigkeiten auffüllen.
- Gewürze hinzugeben.
- Alles aufkochen lassen und bei kleiner Stufe für 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken.



QR-Code scannen und Video schauen!

