

# KÜRBIS CHUTNEY



|        |                                            |
|--------|--------------------------------------------|
| 400 g  | Kürbis (Butternuss oder Hokkaido) gerüstet |
| 300 g  | Zwiebeln                                   |
| 150 g  | Peperoni rot                               |
| 200 g  | Ananas (Büchse oder frisch)                |
| 100 g  | Süssmost                                   |
| 1 TL   | Curry mild                                 |
| 1/2 TL | Pfeffer                                    |
| 1/2 TL | Chili (Cayennepfeffer)                     |
| 1/2 TL | Paprika edelsüss/mild                      |
| 1/2 TL | Kümmel                                     |
| 30 g   | Salz                                       |
| 3      | Lorbeerblätter                             |
| 180 g  | Gelierzucker                               |
| 170 g  | Apfelessig                                 |

1. Kürbis, Zwiebeln, Peperoni und Ananas in groben Stücken in den  geben und 8 sek. / Stufe 5.5 zerkleinern.
2. Alle Zutaten bis und mit Lorbeerblätter in den  geben und 20 min. / 100° / Stufe 2.5 /  ohne Messbecher kochen.  
Evtl. Garkorbchen aufsetzen falls es spritzt.
3. Gelierzucker und Apfelessig dazugeben und 10 min. / 100° / Stufe 2 /  Chutney abschmecken und evtl. nachwürzen.  
In saubere Schraubgläser füllen und verschliessen. Ein paar Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp: - wer mag, kann auch ein 1/2 TL Koriander dazugeben  
- ergibt ca. 5 x 250ml Gläser  
- Hokkaido Kürbis kann mit der Schale verwendet werden

Zubereitungszeit: Ca. 40min

