



Menge 3 – 4 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KÜRBIS-CHUTNEY

Verfeinert mit vielen Gewürzen, edelt dieses Chutney gebratenes Fleisch ebenso wie aromatischen Käse!



Zubereitung

- 1.** Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Saft der Orange auspressen. Pfeffer und Korianderkörner im Mörser fein zerreiben.
- 2.** Kürbis mit Zwiebeln, Ingwer, Orangensaft, Gewürzen, Diamant Grümmel Kandis, Apfelessig und Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- 3.** Bei mittlerer Hitze 30–40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dabei ab und zu umrühren. Nach Geschmack am Ende etwas zerstampfen.
- 4.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** Chutney sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

400 g	Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Hokkaido)
2	Zwiebeln
50 g	frischer Ingwer (geschält gewogen)
1	Orange
10	schwarze Pfefferkörner
½ TL	Korianderkörner
½ TL	gem. Kreuzkümmel
1 TL	gem. Kurkuma
	Etwas ger. Muskatnuss
2 TL	Salz
150 g	Diamant Grümmel Kandis
125 ml	Apfelessig
100 ml	Wasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.