



Menge 6 - 7 Gläser à 200 ml



Dauer länger als 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KÜRBIS-TOMATEN-CHUTNEY

Chutney aus Kürbis, Tomate, Zwiebel und Apfel – lecker zu Geflügel, würzigem Käse oder geröstetem Schwarzbrot!



Zubereitung

1. Gläser (ca. 7 Stück à 200 ml) heiß ausspülen und in den vorgeheizten Ofen (Umluft 80 °C bzw. Ober-/Unterhitze 100 °C) stellen.
2. Kürbis waschen, Kerne und Fasern entfernen und grob würfeln.
3. In einem Topf mit 150 ml Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten weich kochen. Anschließend zerdrücken.
4. Tomaten kreuzförmig einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Halbieren und aushöhlen, Kerne sieben und Flüssigkeit auffangen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
5. Zwiebeln schälen und hacken. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
6. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Kürbis, Tomaten und Äpfel dazugeben. Dann alle weiteren Zutaten dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze musig einkochen lassen. Dabei öfters umrühren (aufpassen, dass es nicht anbrennt!)
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen und Chutney heiß randvoll einfüllen. Gläser sofort gut verschließen und abkühlen lassen. Nach Wunsch dekorieren.

Zutaten

1	kleiner Hokkaido-Kürbis (750 g)
4	Tomaten
2	Zwiebeln
1	säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
1 EL	Öl
275 g	Diamant Krusten Kandis
1 TL	Salz
1/2 TL	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 TL	gemahlener Ingwer (oder 1 Stück frischer Ingwer)
1/2 TL	gemahlener Piment
375 ml	Weinessig
100 g	Rosinen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.