


Kübischutney

Wenn uns der Nebel im Unterland umhüllt, gibt es nichts Schöneres, als in der warmen Küche mit farbigem Gemüse die Sonne ins Haus zu holen. Die wärmenden exotischen Gewürze passen gut zum aromatischen Kürbis Muscat de Provence. Beim Kochen zerfällt er leicht und gibt so dem Chutney die richtige Konsistenz. Es passt wunderbar zu Siedfleisch, kaltem Braten, zu Käse oder einfach aufs Butterbrot. Es ist vorzüglich zu einem Fondue chinoise und auch ein ideales Mitbringsel, das von Vielen geschätzt wird.



Rezept für ca. 2 Liter Chutney

1.4 kg	Kürbis, z.B. Muscat de Provence	in gleichmässige Würfeli schneiden
1 - 2	Boskoop od. Cox orange	schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden
200 g	Zwiebeln	grob schneiden
6 cm	Ingwer, frisch	fein raffeln
6 cm	Gelbwurz (Kurkuma), frisch oder	fein raffeln
1 KL	Pulver	
4	Knoblauchzehen	fein schneiden
2 1 EL 1 EL 300 g 3 dl	Zitronen, Saft Curry Salz Zucker Apfel-Balsamicoessig	



Alle vorbereiteten Zutaten zusammen in eine grosse Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Masse sorgfältig während ca. 2 Stunden einkochen lassen, in saubere Gläser heiss einfüllen, evtl. sterilisieren und abkühlen lassen. Etikettieren, kühl und dunkel aufbewahren.