



Chili Kürbis Chutney

Zutaten:

- ca. 600 gr. frische Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 frische mittlere scharfe Chilischoten (z.B. Dutch Red, Santa Fe Grande, etc..)
- ca. 50 gr. frischen Ingwer
- 3 Zwiebeln
- 150 gr. brauner Zucker
- 1 handvoll Sultaninen
- 400 ml Essig (Kräuter Essig oder Apfel Essig)
- ca. 1 kg Kürbisfleisch
- 2 EL Salz sowie eine gute Prise frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

Und wie mache ich daraus das Kürbis Chutney?

1. Tomaten überbrühen, Haut abziehen und klein hacken.
2. Weitere Zutaten wie Zwiebeln und Chilis sowie den Ingwer schälen und fein hacken.
3. Jetzt den Sud ansetzen, dazu den Essig in einen großen Topf geben und bis auf den Kürbis alle Zutaten ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
4. Zwischenzeitlich den Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Nach den 20 Minuten Sudkochen, den Kürbis dazugeben und bei geschlossenem Deckel alles zusammen für weitere 30 Minuten bei kleiner Flamme weiter köcheln lassen. Ab und zu immer mal wieder umrühren.
5. Nach ca. 30 Minuten das fertige Chutney in bereits vorab ausgekochte Schraubverschlussgläser heiß umfüllen und sofort den Deckel fest draufschauben. Wir stellen danach die Gläser kopfüber noch für ein paar Minuten in ein kaltes Bad. Es bildet sich ein Vakuum und die Gläser können so nun auch ohne Bedenken ein paar Monate im Kühlschrank verbringen.

Unser letztes Chutney hatten wir im Keller aufbewahrt und jetzt 1 Jahr später noch gegessen. Es hält sich also bei gut verschlossenen Gläsern über ein Jahr...

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de