

Kürbis – Tomaten – Chutney

Das Lieblingsrezept von Ulrich vom Biohof Garvsmühlen, 35 km von Wismar



- 750 g Kürbisfleisch, gewürfelt
- 1 Dose/n Tomate(n), gehackt oder entsprechend frisch gehäutet
- 1 Stück Zwiebel(n), geputzt & gewürfelt
- 2 Zehe/n Knoblauch, oder mehr, geputzt & gehackt
- 150 ml Balsamico, weiß
- 150 g Zucker, braun
- 5 Körner Piment (Nelkenpfeffer)
- 1/2 Chilischote/n, getrocknet
- 1 EL Salz

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf kleiner Flamme weich und dicklich köcheln lassen, ggf. mit einem Stabmixer etwas pürieren. Abschmecken und heiß in vorbereitete Twist-off Gläser füllen, zuschrauben und abkühlen lassen.

Es ist ein mildes, leicht scharfes Chutney, das zu allem passt. Ideal auch für die bevorstehende Grillsaison. Einfach mal ausprobieren, lecker ;-)

