



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

**Rezept:**

**Kürbischutney**

**Zutaten:**

- 1 kg Kürbiswürfel (z.B. Hokaido)
- 0,5 kg Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Weißweinessig
- 50 g Salz oder etwas mehr nach Geschmack, wenn man das Ganze etwas herzhafter wünscht
- 2 kg Gelierzucker 1:1
  
- ½ TL Ingwer, frisch gerieben
- ¼ TL Kardamom gemahlen
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- 2 Stk. Sternanis
- ¼ TL Chili, frisch

**Benötigte Geräte:**

- großer Topf
- großer Holzkochlöffel
- Weckgläser mit Schraubverschluss (Gesamtvolumen für ca. 2 L Chutney), ob groß oder klein kann man selbst entscheiden
- Konfitüren-Trichter

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in dem großen Topf vermengen und unter rühren, einmal gut kochen lassen. Abschmecken, sollte es zu süß erscheinen, etwas Salz und Essig nachdosieren und nochmals aufkochen. Vorsichtig kochend heiß in die gründlich gereinigten Gläser abfüllen, verschrauben und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen und wieder richtig herumstellen, mit Klebeetiketten beschriften. Kühl und dunkel mind. ein ¾ Jahr haltbar.

**Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss!**