



Fein-würziges Kürbis-Chutney mit Orangenmarmelade

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Den Kürbis entkernen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden.
- 2 Den Zucker mit Zwiebel und Knoblauch leicht karamellisieren und mit Weißwein und Balsamico ablöschen.
- 3 Die Kürbiswürfel begeben. Die Senfkörner in einem Mörser zerdrücken, mit Ingwer und gemahlenem Cardamom mischen und ebenfalls hinzugeben.
- 4 Orangenmarmelade einrühren und langsam köcheln lassen, bis der Kürbis relativ weich aber nicht komplett verkocht ist.
- 5 Noch heiß in 4 Gläser á 160ml abfüllen und sofort verschließen. Gekühlt mehrere Wochen haltbar.
Passt hervorragend zu Käse.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|------------------------------------|
| 500 g | Muskatkürbis (Fruchtfleisch) |
| 80 g | Zwiebel, fein geschnitten |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe, fein geschnitten |
| 70 g | Zucker |
| 140 ml | Weißwein |
| 50 ml | Weißer Balsamico |
| 2 EL | Orangenmarmelade |
| 1 TL | ♦ Bio Ingwer gemahlen |
| 1 EL | ♦ Senfkörner ganz |
| 1 Prise | ♦ Cardamom gemahlen |
| 1 TL | ♦ Meersalz jodiert grob |

