

Fein-würziges Kürbis-Chutney mit Orangenmarmelade

40–50 Min

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

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 beigeben. 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.