

Herbstliches Kürbis-Chutney

Ein fruchtiges Chutney mit Kürbis, Äpfeln und Pflaumen für den Herbst

etwa 13 Gläser je 200 ml

Zutaten:

Obst u. Gemüse vorbereitet gewogen

700 g Kürbis

300 g Äpfel

300 g gelbe Pflaumen

200 g Zwiebeln

1 1/2 Chilischoten

250 ml Apfelessig

125 ml Apfelsaft

125 g getrocknete Cranberrys

1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

2 Zimtstangen

1 TL gemahlene Gewürznelken

1 1/2 TL gemahlener Ingwer

2 EL Salz

Zubereitung: Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch grob raspeln. Äpfel schälen, grob raspeln. Pflaumen waschen, entsteinen, sehr fein schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Chilischoten putzen und sehr fein schneiden. Kürbis, Früchte, Zwiebeln, Essig, Saft und Cranberrys in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Chili, Zimtstangen, Gewürze und Salz hinzufügen und alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Kochgut evtl. abschäumen. Chutney nochmals abschmecken, Zimtstangen entfernen und das Chutney sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Tipp: Servieren Sie das Chutney zu Wraps.

Hinweis für alle Chutneys und Relishes

Die Gläser nach dem Befüllen mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Dunkel lagern, dann können Sie Ihr „Eingemachtes“ ein ganzes Jahr genießen.