

Kürbischutney

1 Hokaido Kürbis (ca. 600g)

1 kleine Rote Zwiebel

50 g Butter

60 ml Balsamico hell

300 g 2 : 1 Gelierzucker

Je 2 Lorbeerblätter, Piment, Wacholderbeeren, Nelken

1Bund Thymian (zupfen)

Den Kürbis mit einem Messer vorsichtig schälen, aushöhlen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Dann mit dem hellen Balsamico und den restlichen Zutaten in einen flachen Topf geben. Langsam unter ständigem Rühren aufköcheln lassen. Gerne etwas nach eigenem Geschmack abschmecken und ggf. mit frischem Ingwer verfeinern. Sobald der Kürbis schön gar ist und noch leicht Biss hat, direkt in kleine Weckgläser geben und verschließen. So hält sich das Chutney bis zu 4 Wochen und eignet sich super als kleines Geschenk für Freunde.