



Sauce und Beilage zu Fleisch

Kürbis-Chutney

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Kürbisfleisch gewürfelt
2	Chilischoten gehackt
2	Knoblauchzehen gehackt
60 gr	Ingwer
120 gr	Korinthen
40 gr	Assugrin-Süsspulver
2 dl	Weissweinessig
2 dl	Apfelsaft
1 TL	gelbe Senfkörner

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten zusammen aufkochen, ca. 45 Minuten köcheln, bis die Masse etwas flüssiger als Konfitüre ist. In Gläser abfüllen und gut verschliessen (Mindesthaltbarkeit vier Monate).

Kürbis-Chutney kann zu Siedfleisch, zu Poulet Sweet and Sour oder auch zu einem gebackenen Camembert oder rezenten Käsesorten serviert werden.