Rezept

Kürbisketchup

Ein Rezept von Kürbisketchup, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Hokkaidokürbis (geputzt 600 g)
300 g	Zwiebeln
1 Stück	frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
1 TL	Chilipulver
2 TL	Salz
500 g	Tomaten
3	Knoblauchzehen
2 TL	Curry
100 g	Rohrzucker
100 ml	Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Tomaten waschen und vierteln, Stielansatz entfernen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken.

2. Vorbereitete Zutaten mit den Gewürzen, Essig und 100 ml Wasser zugedeckt 45 Min. kochen lassen.

3. Die Masse im Mixer pürieren und wieder in den Topf füllen. Mit Chili, Salz und Zucker pikant abschmecken. Das Kürbisketchup noch einmal aufkochen und in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Gläser sofort verschließen.