Rezept

Würziger Kürbisketchup

Ein Rezept von Würziger Kürbisketchup, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Muskatkürbis
1/2 TL	schwarze Pfefferkörner
1 TL	Harissa (scharfe Würzpaste)
150 ml	frisch gepresster Orangensaft (ca. 3 Orangen)
100 g	Zucker
	Salz
1/2 TL	Zimtpulver
1/2 TL	Currypulver
50 ml	Aceto balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN À CA. 500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und klein schneiden. Salzwasser aufkochen und den Kürbis darin in ca. 20 Min. weich garen. Den Kürbis in ein Sieb abgießen, wieder in den Topf geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Mit den übrigen Gewürzen, Orangensaft, Essig und Zucker unter das Kürbispüree rühren und das Püree offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. einkochen lassen, bis es eine dickflüssige Konsistenz hat. Mit etwas Salz abschmecken.

3. Den Ketchup in die heiß ausgespülten Flaschen füllen. Die Flaschen verschließen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Passt zu Raclette und Gegrilltem aller Art.