Rezept

Kürbischutney

Ein Rezept von Kürbischutney, am 05.07.2025

Zutaten

750 g	Hokkaido-Kürbis
4 Zweige	Rosmarin
6 EL	Sultaninen
1/2 TL	Salz
1 Prise	gemahlener Kümmel
250 g	Zwiebeln
3 EL	Pinienkerne
2 EL	Zucker
	Pfeffer
4 EL	Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Kürbis waschen, entkernen und mit Schale grob raspeln. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und hacken.

2. Pinienkerne in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie duften, dann 250 ml Wasser dazugießen. Kürbis, Zwiebeln, Sultaninen und Zucker zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zugedeckt in ca. 25 Min. weich dünsten. Essig zugeben und offen in 2-3 Min. einkochen. Heiß abfüllen. Passt zu Rindfleisch, Brot oder Risotto.