

Süß - saures Kürbis Chutney mit Ingwer

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Saisonal, klassische Berliner Küche, passt zu kaltem Fleisch

Zutaten

- 1,2 kg Muskat - oder Hokkaido Kürbis in 2 cm großen Würfeln
- Für den Gewürzsud:
 - 10 g Ingwer in kleinen Würfeln
 - Saft und Schale 1 Bio - Zitrone
 - 110 g Zucker
 - 2 Gewürznelken
 - ½ Zimtstange
 - 5 EL Weißweinessig
 - Etwas frisch gemahlener Chili
 - 250 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kürbis zunächst vierteln und mit einem Löffel die Kerne und faserigen Teile entfernen, in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt2

Der Gewürzsud:

Schritt3

Das Wasser, Weißweinessig, Zucker, Ingwer, Gewürznelken und die Zimtstange kurz aufkochen, danach abkühlen lassen.

Schritt4

Die Kürbiswürfel dazu geben und über Nacht, zugedeckt marinieren.

Schritt5

Dann alles 25 - 30 min. köcheln, leicht zerfallen lassen.

Schritt6

Die Zimtstange und die Gewürznelken wieder entfernen und ev. mit etwas Essig und frisch gemahlenem Chili nach eigenem Geschmack nach würzen.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** berliner küche, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suess-saures-kuerbis-chutney-mit-ingwer/>