

Kürbis-Dattel-Chutney

Zutaten:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
100 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 kleine Chilischote
100 g Datteln
2 EL Öl zum Braten
jeweils 1 TL Koriander und Kardamom
½ TL Piment gemahlen
50 g Zucker
200 ml Balsamico bianco
200 ml Apfelsaft
Salz

Zubereitung:

1. Den Hokkaido waschen, teilen, Kerne und Fasern entfernen. Dann klein würfeln.
2. Die Datteln ca. 0,5 cm groß würfeln.
3. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili ebenfalls klein würfeln und dann im Bratöl andünsten.
4. Die Gewürze dazugeben und mit anbraten.
5. Jetzt geben Sie Kürbis- und Dattelwürfel sowie den Zucker dazu.
6. Mit Essig und Apfelsaft aufgießen und alles im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde köcheln lassen.
7. Danach mit Salz abschmecken und alles in sterile Gläser abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

