



mmhhhh mit Honig!

Kürbis - Chutney

Zutaten: 750 g Kürbis, 2 große Zwiebeln,
1 EL Senfkörner, 1 TL Salz, 150 g Honig,
1/8 l Apfelessig, 2 TL Ingwerpulver,
2 EL Rosinen.

Zubereitung: Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln hacken. Alle Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in einen weiten Topf geben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Masse abschmecken und dann bei offenem Deckel unter Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdunstet ist. In den letzten Minuten auch die Rosinen zugeben. Das Chutney heiß in vorgewärmte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp: Das Kürbis - Chutney ist eine würzige Beilage zu Grillgerichten oder Geflügel, aber auch zu paniertem Fleisch und Fisch.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Kürbis - Chutney

Zutaten: 750 g Kürbis, 2 große Zwiebeln,
1 EL Senfkörner, 1 TL Salz, 150 g Honig,
1/8 l Apfelessig, 2 TL Ingwerpulver,
2 EL Rosinen.

Zubereitung: Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln hacken. Alle Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in einen weiten Topf geben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Masse abschmecken und dann bei offenem Deckel unter Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdunstet ist. In den letzten Minuten auch die Rosinen zugeben. Das Chutney heiß in vorgewärmte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp: Das Kürbis - Chutney ist eine würzige Beilage zu Grillgerichten oder Geflügel, aber auch zu paniertem Fleisch und Fisch.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Kürbis - Chutney

Zutaten: 750 g Kürbis, 2 große Zwiebeln,
1 EL Senfkörner, 1 TL Salz, 150 g Honig,
1/8 l Apfelessig, 2 TL Ingwerpulver,
2 EL Rosinen.

Zubereitung: Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln hacken. Alle Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in einen weiten Topf geben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Masse abschmecken und dann bei offenem Deckel unter Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdunstet ist. In den letzten Minuten auch die Rosinen zugeben. Das Chutney heiß in vorgewärmte Gläser mit Twist-Off-Deckeln füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Tipp: Das Kürbis - Chutney ist eine würzige Beilage zu Grillgerichten oder Geflügel, aber auch zu paniertem Fleisch und Fisch.

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**