



## Kürbischutney

### Zutaten und Gewürze (für ca. 6 Gläser)

1000 g	Kürbis
500 g	Gelierzucker (3:1)
150 g	Rote Zwiebeln
50 g	Ingwer, frisch
1	Banane
1 TL	Chili
1 TL	Pfeffer
etwas	Macis und Salz
200 ml	Apfelessig

### Zubereitung

Den Kürbis schälen und entkernen, anschliessend reiben sodass wir 1000 g geriebenen Kürbis haben. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Banane in kleine Stücke hacken damit sie sich beim Kochen schneller auflösen kann. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben.

Die Zwiebeln in etwas Butter und Pflanzenöl andünsten, den Kürbis und die restlichen Zutaten hinzugeben und leicht andünsten bzw. karamellisieren lassen. Mit Apfelessig und ggf. noch etwas Wasser aufkochen und auf niedriger Temperatur köcheln lassen bis der Kürbis gar ist (ca. 45 Minuten).