

# Hokkaido-Kürbis Chutney

## Winterliches Chutney Rezept mit Kürbis

**Chutneys sind einfach, köstlich und äußerst vielseitig. Warum also nicht das nutzen was gerade Saison hat und zu einem der leckeren Dips verarbeiten? Ein Chutney passt als Beilage oder Dip. Kürbis bietet sich in der Herbst- oder Winterzeit besonders dafür an. In unserem Rezept zeigen wir Euch wie Ihr im handumdrehen ein echt hausgemachtes Hokkaido-Kürbis Chutney herstellt.**

### Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 150 g Zucker
- 2 El Öl
- 200 ml Orangensaft
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

- Zunächst den Kürbis halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden, dann raspeln.
- Die Zwiebel schälen und kleinhacken, dann zusammen mit etwas Öl und dem Kürbis in einer Pfanne für ca. 5 Minuten dünsten.
- Den Knoblauch schälen und kleinhacken und zusammen mit dem Zucker unter das Kürbisgemisch in der Pfanne rühren, dann noch ein wenig köcheln lassen.
- Den Orangensaft begeben und alles für 20-30 Minuten einkochen, bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht.
- Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser mit Schraubverschluß abfüllen und sofort verschließen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hokkaido-kuerbis-chutney/>