Zutaten

- 1/4 Hokkaido Kürbis
- 2 Schalotten
- 1 Apfel
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml Weißer Balsamico Essig
- 1-2 EL brauner Rohrzucker
- 1 kleines Bund Petersilie
- 50 g Butter
- Öl zum Braten
- Kochateliers Wildsalz “Jägerslust”

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Kürbis-Chutney

Entdecken Sie unser köstliches Kürbis-Chutney-Rezept! Perfekt für Ihr Wintergrillen. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kürbis (mit Schale verwenden) waschen und von Kernen befreien. Schalotten und Apfel schälen. Alles in 1 cm Würfel schneiden. Erst Kürbis in heißem Öl anbraten, dann Schalotten und Apfel zugeben. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit Saft und Essig ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Petersilie waschen und fein schneiden. Kräuter und Butter unter das Chutney rühren. Mit Jägerslust abschmecken.