

# Kürbis-Chutney

## Unsere Sortenempfehlung : Hubbard

2 EL Öl  
125 g Zwiebeln  
500 g Kürbis geschält und entkernt  
500g Äpfel  
1 Stückchen frischer Ingwer  
1 ungespritzte Zitrone  
2 Stangen Zimt  
1 TL Korianderpulver  
175 g Zucker  
Salz



### Zubereitung :

Das Öl erhitzen und Zwiebelwürfelchen darin glasig schmoren. Kürbis und Apfel in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Ingwerwurzel, geschält in ganz feine Scheibchen geschnitten, Zitronenschale, dünn abgeschält, Zimt, Koriander, Zucker und Salz dazugeben. Alles zusammen bei milder Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei häufig umrühren. Die Äpfel sollen zerfallen, der Kürbis noch bissfest sein. Zitronenschale und Zimtstangen entfernen. Das Chutney heiß in Gläser füllen und kühl aufbewahren.