



Rezepte > Sauce

Süß-saures Kürbis-Chutney

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Hokkaidokürbis	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Orangen	1 St.
Öl	2 EL
Kreuzkümmel	0.25 TL
Zucker	50 g
Zimt	
Balsamicoessig, hell	30 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel, Thymian und Kürbis geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und für 4 Min./Anbratstufe anbraten. Orangenabrieb, Orangensaft, Kreuzkümmel, Zucker und 1 Prise Zimt zugeben und für 10 Min./100 °C/Stufe 1 weich garen.
3. Anschließend Essig zugeben und Chutney mit Salz und Pfeffer würzen. Erneut 5 Min./100 °C/Stufe 1 fertig garen. Süß-saures Kürbis-Chutney in heiß ausgespülte Gläser geben oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	18 g