

Hier und heute

Köstliches aus Kürbis: Marmelade und Chutney

Wir starten in die Kürbissaison mit diesen tollen Rezepten von Angela von der Goltz. Sie macht Kürbismarmelade mit Weißwein und ein würzig-pikantes Kürbis-Chutney.

Die Rezepte

von Angela von der Goltz

Kürbismarmelade mit Weißwein

Zutaten

- 750 g Kürbis, geputzt und gewürfelt
- 250 ml trockener Weißwein
- 300 g Zucker
- 15 g Pektin
- Saft zweier Bio-Zitronen
- Abrieb der einen Zitrone
- 1 Prise Vanille

Zubereitung

Kürbis waschen, putzen, vierteln, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Im Topf zusammen mit dem Weißwein erhitzen und mit geschlossenem Deckel kurz dünsten. In der Zwischenzeit Zucker mit Pektin mischen, Zitronen waschen, eine fein abreiben, beide im Anschluss auspressen. Herd ausschalten. Die Zucker-Pektin-Mischung, zum Kürbis geben und alles pürieren. Nun Zitronensaft und -abrieb und die Vanille zugeben und unter Rühren erneut aufkochen. Vorsicht, brennt schnell an! Vier Minuten sprudelnd kochen, dabei weiter rühren. Anschließend heiß in die frisch gespülten Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Eine raffinierte Köstlichkeit zu Frühstück und Brunch in Herbst und Winter, passt auch toll zu Crêpe, Waffeln oder als Topping z.B. zu einem Lebkuchen-Parfait u.v.m.

Kürbis-Chutney

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis, gut 1 kg
- 2-3 rote Zwiebeln
- 50g frischer Ingwer (wer mag, kann auch frische Kurkumawurzel verwenden)
- 8 - 10 Stiele Thymian
- 200 g brauner Zucker
- 250 ml heller Balsamico-Essig
- 2-3 TL rosa Pfefferbeeren (alternativ grob gemahlener schwarzer Pfeffer)
- 1-2 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kürbis waschen, putzen, vierteln und die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Ingwer schälen, Zwiebeln in Würfel schneiden, Ingwer ebenso oder reiben, Thymian-Blättchen von den Stielen zupfen.

Hier und heute



Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 100 ml Wasser, Thymian, rosa Pfefferbeeren (alternativ: grob gemahlener schwarzer Pfeffer), Chiliflocken und einen Teelöffel Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und ohne Deckel ca. zehn Minuten kochen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Wenn der Kürbis weich und die Masse dicklich eingekocht ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß in Gläser füllen, luftdicht verschließen und kühl lagern.

Vielseitiges Chutney

Das Chutney ist sehr vielseitig und passt wunderbar zu Käse, Kurzgebratenem und ganz klassisch (so, wie in Indien täglich frisch gekocht) zu vielen Reis- und Gemüsegerichten. Außerdem zu Frühlingsrollen, Falafel, gefülltem Omelett, Fondue und Raclette – und als Sauce oder Topping auf einem Burger.