

Hier und heute

Kürbis-Chutney

Bei Matthias Ludwigs schmeckt der Herbst nach Zimt, Anis, Ingwer und natürlich Kürbis. Wie man diese Feinheiten in ein einziges Glas bekommt, zeigt der Patissier und Konditormeister mit seinem aromatischen Kürbis-Chutney.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs, für 2-3 Gläser (von ca. 250-300 ml)

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (haselnussgroß)
- 30 g Kokosöl oder neutrales Öl
- 400 g Hokkaido-Kürbis (ca. ½ kleiner Kürbis)
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel
- 80 g brauner Zucker
- 2 Stücke Sternanis
- 1 Zimtstange
- ½ TL Salz
- 100-150 ml weißer Balsamico oder anderer heller Essig
- 100 ml Wasser
- **Tipp:** Wer es scharf mag, kann noch etwas fein gehackte frische Chilischote und/oder Cayenne-Pfeffer zugeben

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln bzw. hacken. Mit Öl in einem mittelgroßen Topf glasig dünsten.

Den Kürbis waschen und in circa 2 cm große Stücke schneiden. Apfel schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Kürbis- und Apfelstücke mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer Zucker, Salz, Essig und Wasser in einen Topf geben und gut vermengen.

Sternanis und Zimtstange zugeben und alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel circa 15 Minuten dünsten. Den Deckel abnehmen und das Chutney weitere 15-30 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben, falls es zu trocken werden sollte.

Fertigstellung

Die Kürbisstücke sollten gut weichgekocht und etwas zerfallen sein. Die Gewürze entnehmen und das Chutney bei Bedarf mit Salz, Zucker und/oder Essig abschmecken. Da ein richtiges Chutney eine Sauce ist (von unterschiedlicher Konsistenz), kann es entweder gerührt werden, bis alles zerfallen ist, oder einfach püriert, bzw. gemixt werden.

Das Chutney noch heiß in gut ausgespülte Gläser füllen, zuschrauben und auskühlen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4-5 Tagen verbrauchen.

Tipp: Das Chutney kann kalt oder warm zu vielen Gerichten, Pfannenbrot, Baguette, Huhn, Gemüse oder Fondue serviert werden.