

## Kürbis-Chutney

### Für 2 Portionen

300 g Hokkaidokürbis	1 Zwiebel	1 Orange
1 Zehe Knoblauch	2 EL Weißweinessig	2 EL brauner Zucker
1 Chilischote	1/2 TL Koriandersamen	1 Stange Zimt
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend den Kürbis mit Schale in feine Würfel schneiden. Den Kürbis in den Topf zum Zucker geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und zugeben. Anschließend mit Essig und dem Saft der Orange ablöschen. Die Koriandersamen zusammen mit der Chilischote und dem Zimt in einem Teebeutel verschließen und im Topf mit kochen lassen. Das Ganze nun für circa 15 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Zum Anrichten das fertige Chutney auf dem Teller servieren.

Steffen Henssler am 27. 10. 2011