



Kürbis-Chutney

Zubereitung

Kürbis und Zwiebeln schälen und klein hobeln. Salz hinzugeben und über Nacht stehen lassen.

Danach mit kaltem Wasser abwaschen. Aus Essig, BONA Pflanzenöl und Gewürzen einen Sud kochen, dann Zucchini und Zwiebeln ca. 25 Minuten darin köcheln lassen. Später Paprika ca. 5-10 Minuten mitköcheln. Noch heiß in saubere Gläser füllen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

- 1,6 kg Kürbis
- 4 Zwiebeln
- 5 EL Salz
- 1 rote und 1 grüne Paprika
- 0,6 l Weinessig
- 2 EL BONA Pflanzenöl
- 350 bis 400 g Zucker
- 1 TL Senf
- 1 TL Curcuma
- 3/4 TL Muskat
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Curry
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer