

04. Saucen & Chutneys

Kürbis-Äpfel Chutney [Nr. 295]

Menge: ca. 1200 g

Zutaten:

1 Stck.	Muskatblüte (Macis), teelöffelgroß
15 g	Salz
150 g	getrocknete Aprikosen, entsteint, in Stücken
300 g	Hokkaido-Kürbis, in Stücken
200 g	Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar), in Stücken
20 g	Ingwer, frisch, in dünnen Scheiben
1 Stck.	rote Chilischote, frisch, entkernt, in kleinen Stücken
250 g	Zwiebeln, halbiert
25 g	Senfkörner
200 g	Honig
3 EL	Agar Agar (Geliermittel)
250 g	Apfelessig

**Zubereitung:**

-
1. Muskatblüte fein schneiden und mit Salz mit in eine Schüssel geben.
Thermomix: Muskatblüte und Salz in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine große Schüssel geben umfüllen.
 2. Aprikosen fein schneiden und in die Schüssel zu den Muskatblüten hinzugeben.
Thermomix: Aprikosen in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und in die Schüssel zu den Muskatblüten hinzugeben.
 3. Hokkaido-Kürbis und Äpfel in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
Thermomix: Hokkaido-Kürbis und Äpfel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel zugeben.
 4. Ingwer und Chili fein schneiden und in Schüssel geben.
Thermomix: Ingwer und Chili in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 5. Zwiebeln fein reiben und zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben hinzugeben
Thermomix: Zwiebeln zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.



6. Alle Zutaten von der Schüssel in einen Topf umfüllen, Senfkörner, Agar Agar und Apfelessig hinzugeben, ca. 10 Min aufkochen und anschließend noch bei niedriger Hitze 10 Minuten garen. Dabei die Mischung immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennt.
Thermomix: Senfkörner, Gelierzucker, Kürbis-Apfel-Mischung und Apfelessig zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen, dann 10 Min./90°C/Stufe 2 garen.
7. Chutney in 3 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 400 g) geben und sofort verschließen. Schraubgläser 5 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Chutney mindestens 1 Woche durchziehen lassen und nach Bedarf verwenden.