

# Honig-Chili-Kürbis

Saucen&Marinaden

## Zutaten (2 Gläser (700ml))

- » 2kg Kürbisfleisch
- » 100g Schalotte(n)
- » 2-3 rote Chilischote(n)
- » 1/2 Bd. Dill
- » 200g Honig
- » 200g Zucker (braun)
- » 3/8l Weißwein-Essig
- » 1 EL Piment
- » 1 EL Senfkörner
- » 3-4 Lorbeerblatt/ -blätter
- » Salz

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Kürbis zerteilen, entkernen, in Spalten schneiden und schälen. Das Fruchtfleisch grob würfeln. Schalotten schälen.

2. Chili waschen und trockentupfen. Dill waschen und die Fähnchen abzutupfen.

3. 3/8l Wasser, Honig, Zucker, Essig, Gewürze, Chili und ca. 1/2TL Salz aufkochen. Den Kürbis zugeben und darin ca. 20min köcheln lassen. Schalotten und Dill die letzten 2-3min mitkochen.

4. Kürbis sofort mit dem Sud in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, dabei vollständig mit dem Sud bedecken. Verschließen und mindestens 2-3 Tage ziehen lassen.

Haltbarkeit: 6 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1054

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke