

Rezept für Kürbisketchup

Zutaten für 5 Gläser á 200 ml:

- Ca.700 g Kürbis (vorzugsweise Hokkaidokürbis)
- 200 g Äpfel geschält oder Tomaten
- 200 ml Fruchtsaft (Orange, Mango, auch schwarzer Johannisbeersaft gibt dem Ketchup eine frische Note)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Rohrzucker
- 100 ml Weißweinessig
- 2 TL Currypulver
- 1-2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Salz
- 1-2 frische scharfe Chilischoten
- 1 Stück frischer Ingwer

Zubereitung:

1. Den Hokkaidokürbis waschen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen oder Äpfel schälen und ebenso in Stücke schneiden.
2. Knoblauch schälen und klein hacken.
3. Das Gemüse nun zusammen mit dem Saft, dem Zucker, Essig und den Gewürzen 30 Minuten kochen lassen.
4. Das Gemüse mit einem Pürierstab oder einem Mixer fein pürieren.
5. Das Mousse sollte eine ketchupähnliche Konsistenz haben.
6. Dann das fertige Kürbisketchup in sterile Gläser abfüllen und selberessen oder verschenken.