

Kürbis Curry

Zutaten für 1 Liter:

1 kg Kürbis Blue Hubbard,
ergibt etwa 630 g Kürbisfleisch
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
Ingwer, 1 Walnuss großes Stück
250 ml weißer Essig
250 ml Ananassaft
300 g Zucker
1 EL Curry, english Style
1 TL gelbe Senfkörner
1 TL schwarze Senfkörner
1 TL Salz



Zubereitung :

Für dieses Rezept haben wir Kochbären einen Kürbis „Blue Hubbard“ verwendet. Diese Kürbissorte muss geschält werden. Wenn Sie einen Hokkaidokürbis verwenden entfällt das Schälen und es bleiben etwa 140 g mehr Kürbisfleisch. Wir haben den Blue Hubbard in acht Spalten geschnitten, die Kerne und das wattige Kerngehäuse herausgeschnitten und dann geschält. Die Kürbisspalten in 2 cm breite Streifen geschnitten und bei Bedarf halbiert, so dass die Stücke nicht länger als 2 cm waren.

Die Gemüsezwiebel wurde geschält, halbiert und in schmale Streifen geschnitten. Knoblauchzehe und Ingwer wurden ebenfalls geschält. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben geschnitten, der Ingwer geraspelt.

Essig, Ananassaft, Zucker, Salz und Curry zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und die Senfkörner zugeben und 4 Minuten kochen lassen. Dann 15 Minuten stehen lassen.

Dann wieder aufkochen lassen, den Kürbis zugeben und 4 Minuten kochen lassen. Ein 1 Liter Einmachglas wurde heiß ausgespült und das Kürbis Curry noch heiß eingefüllt.

Nach dem Auskühlen entsteht ein Vakuum in dem das Kürbis Curry 2 Jahre haltbar bleibt. Man sollte es mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.

Guten Appetit wünschen euch die Kochbären .