



Kürbis-Relish

Zubereitung

1. Den Kürbis putzen, entkernen und ungeschält in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und fein hacken.

2. 60 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Den Topf vom Herd nehmen. Zwiebeln und 100 ml Wasser in den Topf geben und 2 Minuten kochen lassen. Anschließend Kürbis, Lorbeer, Korinthen, Chili und Essig dazugeben. Das Relish etwa 15 Minuten köcheln lassen, nach Belieben etwas Wasser dazugeben.

3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Relish mit Ingwer, Salz und restlichem Zucker abschmecken und nochmals aufkochen. Das Relish abgekühlt servieren.



Zutaten

- 1 Packung Gourmet Focaccia Sweet Chili
- 1 Hokkaido Kürbis (600 g)
- 2 Zwiebeln
- 2 Chilischoten (rot und grün)
- 60-70 g Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 50 g Korinthen
- 60 ml Weißweinessig
- ca. 20 g Ingwer



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen