

## Kürbis-Chutney

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Dieses feine Chutney sorgt dafür, dass Sie Kürbis noch bis weit in den Winter geniessen können. Es passt zu Käse, Fondue Chinoise oder auch ganz einfach pur zu einem Stück Brot.

**1 EL Butter** in einer Pfanne warm werden lassen. **400g Kürbiswürfel** mit **1 Zwiebel**, fein gehackt, andämpfen, **5 EL Rohzucker**, **1 roter Chili**, entkernt, in Ringen, mitdämpfen, **1½ dl Wasser** dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. **1 dl Aceto balsamico bianco** dazugiessen, ca. 5 Min. fertig köcheln.

**Haltbarkeit:** in einem Glas gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

