



Kürbis-Chutney

Unser Lieblings-Chutney im Herbst!
Im Tisch + Bar serviert zum süss-sauer
gebeizten Saibling vom Fischhuus Müh-
letal. Ideal auch zu gebackenem Brie,
Wild-Gerichten oder zu einem herbstli-
chen Salat. Viel Spass beim Nachkochen.

500g Kürbis (Muskat oder Hokkaido)
50g Zwiebeln
1 Peperoncini
500g Zucker
100 ml Essig
50 ml Weisswein
1 Zehe Knoblauch
0.5 Stange Zitronengras
Stück frischer Ingwer
Salz & Pfeffer

Kürbis und Zwiebeln in kleine Würfel
schneiden. Peperoncini entkernen und in
Streifen schneiden. Alles zusammen im
Zucker karamellisieren.

Anschliessend mit Weisswein und Essig
ablöschen.

Eine halbe Stange Zitronengras, ein Stück
frischer Ingwer sowie den fein geschnit-
tenen Knoblauch dazu geben und mit
Salz & Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen mindestens 1 Stunde
einkochen lassen.

En Guete!