

GENUSS IN ORANGE

Warum immer nur Kürbissuppe? Das Fruchtgemüse ist unschlagbar vielseitig und entwickelt überraschende Aromen. Unsere Rezepte für Hokkaido & Co. bringen würzige Abwechslung in den Herbst. Guten Appetit!

PASST GUT ZU FISCH,
FLEISCH ODER KÄSE

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- 500 g Äpfel
- 500 g Kürbisfleisch
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Zimtstange
- Koriander, Zucker, Salz

KÜRBIS-CHUTNEY

- 1 Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten.
- 2 Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Kürbisfleisch und Äpfel in Würfel schneiden. Mit Zwiebeln und restlichen Zutaten ankochen und 30 Minuten fortkochen, dabei mehrmals umrühren.
- 3 Zitronenschale und Zimtstange herausnehmen. Chutney heiß in vorbereitete Gläser füllen, diese sofort verschließen und kühl stellen.

Als Beilage zu Fisch und kaltem Fleisch servieren. Passt aber auch zu würzigem Käse.