

DIY-Anleitung Kürbis-Rezept



#34/40 Kürbis-Rezept

Bei Kürbisrezepten denken viele an Kürbissuppe oder gebrillte Kürbisscheiben. Wir haben mal über den Tellerrand geschaut und stellen euch heute Kürbis-Mostarda der Miele-Küchenchefs vor. Eine Mostarda bezeichnet Früchte, die in einem würzigen Senf-Sud eingelegt werden. Die Kombination von Schärfe und Frucht ist vor allem in Italien sehr beliebt. Die süß-scharfen Senf-Früchte lassen sich gut vorbereiten, schmecken hervorragend zu Wild, Braten und Kurzgebratenem.

Zutaten (ergibt etwa 1,5 Liter):



- 800 g festfleischiger Kürbis (z. B. Hokkaido)
- 75 g frische Ingwerwurzel
- 1 mittelgroßer Apfel (ca. 200 g)
- 500 ml Weißweinessig
- 650 ml Apfelwein
- 200 g brauner Rohrzucker
- Etwa ½ TL Salz
- 2 EL weiße Pfefferkörner
- 4-5 Lorbeerblätter
- 45 g Senfkörner



Hilfreiche Utensilien:

- Großer Topf mit Deckel
- Schöpfkelle
- Trichter mit großem Auslass
- Sparschäler
- Schneidebrett
- Scharfes Messer
- Apfelausstecher

#1



Kürbis halbieren und entkernen.
Die Schale mit dem Sparschäler entfernen. Beim jungen Hokkaido-Kürbis kann man die Schale mitessen. Ältere Exemplare und andere Sorten müssen geschält werden. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Stücke schneiden.

Ingwerwurzel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.

#2



Essig, Apfelwein, Rohrzucker und Salz im geschlossenen Topf aufkochen.



#3



Kürbis und Ingwer dazugeben. Etwa 4 Min. bissfest garen. Apfelstücke dazugeben und nochmals 2 Min. köcheln lassen.

Pfefferkörner, Lorbeer und Senfkörner untermischen und etwas mitköcheln lassen.



#4



Kürbis-Mostarda in heiß vorgewaschene Marmeladengläser füllen und fest verschließen.



#5



Fertig!

GUNST-Genießer-Tipp:

Die Mostarda schmeckt nach drei Tagen am besten.