



Süß-saures Kürbisgemüse

Zutaten für 4 Personen:

- ½ l Apfelsaft
- 1 kg Muskatkürbis (Saft und Abrieb)
- 2 Limetten (Saft und Abrieb)
- 2 Orangen (Saft und Abrieb)
- 50 g Ingwer
- 50 g Chili
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Graftschafter Karamellsirup (oder nach Geschmack)

Zubereitung:

- Karamellsirup erhitzen und mit etwas Apfelsaft ablöschen, den Apfelsaft einkochen lassen und dann mit dem restlichen Apfelsaft aufgießen.
- Ingwer und Chili in kleine Würfel schneiden und dem Karamellsirup zufügen.
- Limetten- und Orangenabrieb und Saft ebenfalls zugeben, mit Salz würzen und einreduzieren lassen.
- Den Muskatkürbis waschen, schälen, fein würfeln und im Karamellsud weichkochen lassen.
- ca. ½ Stunde abkühlen lassen und dann servieren.

GUTEN APPETIT !