

Kürbis-Ketchup

800g Kürbis

(je nach Sorte geschält oder ungeschält)

2 (- 4) dl Wasser

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 TL Kreuzkümmel gemahlen

1 TL Ingwer gemahlen

2 – 3 TL Salz

80 ml Apfelessig

40g Zucker

1 Prise Nelkenpulver (nicht zuviel)

2 EL Tomatenpüree

Etwas Currypulver

grob geraffelt zerkocht es am Schnellsten

nach und nach begeben, damit nichts ankocht

fein schneiden, zugeben

zugeben, mischen kochen bis der Kürbis weich ist

alles hinzufügen, aufkochen, mit dem Pürierstab bearbeiten, bis eine gleichmässige Masse entsteht

Heiss abfüllen in Schraubgläser