

Kürbis - Ketchup

1 kg Kürbisfleisch, geputzt gewogen
500 ml Essig (Apfelessig)
400 g Gelierzucker
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL Cayennepfeffer
1 TL Zitronenschale, gerieben

Das Kürbisfleisch klein schneiden, mit dem Essig ca. 20 Minuten kochen lassen und pürieren. Dann den Gelierzucker und die Gewürze dazugeben und unter Rühren erhitzen. Noch weitere 10 Minuten kochen und dann das heiße Ketchup in die Flaschen füllen und verschließen.

Tipp: Kürbis-Ketchup passt gut zu allen gebratenen und gegrillten Gerichten.

Zubereitungszeit: 1 Std.