



# Kürbiss-Curry Süss-sauer

## Zutaten:

3 kg Kürbisfleisch

Je 1 rote und grüne Peperoni

2-3 Zwiebeln

50 g Salz

5 dl Essig

5 dl Kürbissaft

300g Zucker

Wenig frisch gemahlener Pfeffer

3 EL mittelscharfen Currypulver

Sortenempfehlung : Muscade, Panther,  
Angelique



Kürbis schälen und entkerne, in gleichgrosse Würfel schneiden. Peperoni in Streifen schneiden und Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Kürbis, Peperoni und Zwiebel mit dem Salz mischen. 1-2 Stunde stehen lassen (zieht reichlich Saft).

Das Gemüse in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen. Essig, Gemüsesaft, Zucker, Pfeffer sowie Currypulver aufkochen. Das Gemüse begeben, knackig kochen.

Das Gemüse mit dem Schaumlöffel aus dem Fond nehmen, in die Gläser füllen. Den Fond nochmals erhitzen, über das Gemüse gissen. Die Gläser verschliessen.

Süsssauer Kürbis sind ein idealer Salatersatz. Sie passen auch gut zu Gschwellti, Raclette und Fondue Chinoise.