

Pikantes Kürbismus

1500 g	Kürbisfleisch
2	Orangen
1	Sternanis
1 Stange	Zimt
3	Gewürznelken
500 g	Gelierzucker, 3:1
20 g	Ingwer
2	rote Chilischoten



Das in Stücke geschnittene Kürbisfleisch mit dem Saft der beiden Orangen (abgeriebene Schale aufheben), Sternanis, Nelken, Zimt und etwas Wasser ca. 20 Minuten köcheln. Die Gewürze entfernen, das Fruchtfleisch etwas abkühlen lassen, dann pürieren.

Ingwer schälen und reiben.

Die Chilischoten sehr klein schneiden. Mit dem Gelierzucker und der Orangenschale zur Kürbismasse geben, unter ständigem Rühren ca. drei Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen und die heiße Masse in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und für mindestens fünf Minuten auf den Kopf stellen.

Das Kürbismus passt zu Käse oder als Bestandteil eines Salatdressings zu Feldsalat oder Rucola.

Diese Menge ergibt 5 - 6 Marmeladengläser.