

## Kürbis-Preiselbeer Chutney

- 100 g Muskat-Kürbis geschält und entkernt
- 100 g Preiselbeeren Frisch oder Tk
- 50 g Zucker
- 20 ml Zitronen Saft
- 30 g Butter

Kürbis in kleine Würfel schneiden.  
Butter und Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen. Kürbis und Preiselbeeren beigen und im eigenen Saft ca. 20 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen.