

Schlemmer- eck



von Brigitte Mramor

Schmeckt pikant und süß:

Kürbis

Ob im Supermarkt oder vor dem Tor der Bauernhöfe:
Die Kürbisse zeigen sich jetzt in ihrer ganzen Pracht.



Kürbisgulasch

Zutaten für zwei bis
drei Portionen:

600 g Kürbisfleisch (Hokkaido oder Muskat), in kleine Würfel geschnitten,
1 Bund Jungzwiebeln, 1 roter Paprika,
2 Erdäpfel, Öl, 2 Knoblauchzehen,
Majoran, Thymian, 1 Msp. Kümmel
gemahlen, Salz, Pfeffer, 1 EL Paradeis-
mark, Paprikapulver edelsüß, Mehl,
Essig, 3/8 l klare Gemüsesuppe,

2 EL Sauerrahm, Petersilie
frisches Gebäck
nach Belieben Bratwürstel, Debreziner,
geräucherte Dürre

Zubereitung:

Die Jungzwiebeln je nach Größe halbieren oder vierteln, den Paprika und die Erdäpfel in kleine Stücke schneiden. Die Jungzwiebeln im erhitzten Öl anrösten, Paprika- und Erdäpfelwürfeln dazugeben und unter Rühren mitrösten. Das Kürbisfleisch darunter rühren, fein gehackte Knoblauchzehen, die Kräuter und Gewürze dazugeben. Paradeismark anschwitzen und alles mit Paprikapulver und wenig Mehl bestreuen. Gut umrühren, mit einem kleinen Schuss Essig und einem Schuss Suppe 5 Minuten zugedeckt dünsten. Nach und nach mit der Suppe aufgießen und ungefähr 10 bis 15 Minuten weich kochen. Vor dem

Servieren mit Sauerrahm vermengen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Gibt man Wurstwaren dazu, kann man den Geschmack des Kürbisgulasch immer wieder variieren. Wer es gern scharf hat, ergänzt mit einer Chilischote.