



**Kochen mit wenig Zutaten**

**Kürbis-Erdäpfel-Eintopf**  
*von Richard Rauch*

---

Eintopf:

2 Zwiebel  
4 ESL Butter  
4 Erdäpfel  
200g Hokkaido- Kürbis  
100ml Apfelessig  
3 Lorbeerblätter  
1 TI Kümmel ganz  
1TI Majoran  
4 Knoblauch  
300g Muskatkürbis  
200g Gerstln  
1 1/2L Gemüsefond ( Rindsuppe)  
1 kleinen Bund Petersilie  
1 Esl Paprikapulver (edelsüß)  
6Stk Limettenblätter  
Salz, Pfeffer

250g Braunschweiger  
100g Perlzwiebel/ eingelegt in Essig  
Holzspieße

Zubereitung:

Zwiebel feinschneiden, Hokkaido in 1cm Stücke schneiden, Erdäpfel und Muskatkürbis schälen und in 1cm breite Stücke schneiden. Butter aufschäumen und den Zwiebel, Gerste und Hokkaidokürbis dazugeben und 2 min anschwitzen. Kümmel, Majoran, Lorbeerblätter, Limettenblätter, Paprikapulver und fein geschnittener Knoblauch dazu und mit Apfelessig ablöschen, reduzieren und mit Gemüsefond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10min leicht köcheln lassen. Den restlichen Kürbis dazu und weitere 10min. köcheln lassen. Petersilie grob schneiden und dazugeben.

Braunschweiger in 2cm Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten mit den Perlzwiebeln abwechselnd aufspießen.