

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kürbis Hot Pot

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

Für den Hot Pot

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 500 g Kürbis
- 20 g Olivenöl zum Anbraten
- 400 g Zwiebeln
- 20 g Ingwer
- 20 g Knoblauch
- 1 EL Thymian (getrocknet)
- 2 Lorbeerblätter
- 25 g Butter
- 25 g Paprikapulver (edelsüß)
- 5 g Kurkuma
- 250 ml Weißwein
- 1 l Rindsuppe oder Gemüsebrühe
- 1/8 l Obers
- 300 g roter und gelber Spitzpaprika
- 1 EL Maisstärke
- 1/8 l Karottensaft

Für die Sauerrahmsauce

- 300 g Sauerrahm
- 200 g Joghurt

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- 10 g Olivenöl

Für die Garnitur

- frische Petersilie
- Zitronenmelisse-Blätter

Zubereitung

1. Für den Hot Pot zuerst die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, salzen und in einem Topf in Olivenöl ganz langsam etwa 5 Minuten lang anbraten. Währenddessen den Kürbis und die Kartoffeln in grobe und den Knoblauch und den Ingwer in feine Würfel schneiden.

3. Nun den Knoblauch, den Ingwer, den Thymian und die Lorbeerblätter zu den angeschwitzten Zwiebeln in den Topf geben, mit Paprikapulver und Kurkuma würzen und die Butter begeben. Kurz bräunen lassen und anschließend mit Weißwein ablöschen. Etwa eine Minute köcheln lassen, damit der Alkohol verdampft, und danach mit Rindsuppe oder Gemüsebrühe aufgießen, das Obers hinzufügen und alles noch einmal aufkochen lassen.

4. Jetzt die Kartoffel- und die Kürbiswürfel beifügen und für etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Danach den roten und den gelben Spitzpaprika in kleine Würfel schneiden, in den Hot Pot beifügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

5. Für die Bindung den kalten Karottensaft mit etwas Maisstärke in einer kleinen Schüssel verrühren, langsam in den Hot Pot einrühren und einmal aufkochen lassen.

6. Für die Sauerrahmsauce den Sauerrahm, das Joghurt und etwas Olivenöl glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Zum Schluss den Kürbis Hot Pot in einem tiefen Teller anrichten, etwas Sauerrahmsauce darauf geben und mit frischer Petersilie und Zitronenmelisse-Blättern garnieren.