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

Fotocredit: Simeon Baker

Schützner Kürbisgulasch

Zutaten
(4 Personen)

- 1 kg Hokkaido Kürbis
- 2 EL Schweineschmalz
- 2 Zwiebeln klein würfelig geschnitten
- 3 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch klein würfelig geschnitten
- 2 EL Paprikapulver süß
- 2 Schuss Weißweinessig
- ½ L Gemüsefond
- 1 TL Currypulver scharf
- 1 TL Kümmel ganz
- 2 Stück roter Paprika
- 100 g Sauerrahm
- etwas Maggikraut
- 2 EL Kernöl

Zubereitung

Den Kürbis schälen und entkernen, dann in 2 cm große Würfel schneiden. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin langsam sautieren. Salzen, pfeffern, Knoblauch beigeben und ein Drittel der

geschnittenen Kürbisstücke kurz mitrösten. Paprikapulver darüber streuen, unterrühren und mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen.

Das Ganze mit dem Fond aufgießen. Sobald der Kürbis weich ist (ca.15min) alles miteinander pürieren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. In der Zwischenzeit die restlichen zwei Drittel Kürbiswürfel in Kümmel-Salz Wasser blanchieren und auf einen Teller geben. Für die Paprikawürfel den Paprika entkernen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Zu den Paprikawürfeln das Gulasch hinzufügen.

Die blanchierten Kürbiswürfel im Gulasch erhitzen und auf einem heißen Teller anrichten. Den Rahm über das Gulasch ziehen, mit dem frischen Maggikraut und Kürbiskernöl vollenden.

Quelle: ORF extra