Kürbis-Erdäpfel-Eintopf

Der Kürbis-Erdäpfel-Eintopf ist ein herzhaftes Gericht. Dieses schmackhafte Rezept sollte man einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
300 g	Schweinefleisch (Schulter)
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Essig
0.5 l	Gemüsebrühe
350 g	Kürbisse
350 g	Kartoffeln
0.5 Stk.	Paprika (rot)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kurkuma
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Kürbis-Erdäpfel-Eintopf** die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Kürbis und Erdäpfel schälen und in mundgerechet Würfel schneiden, Paprika zerkleinern. Das Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel dünsten, das Fleisch dazu geben und rundum anbraten. Mit Paprikapulver würzen, kurz rösten, mit Essig löschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

3. Die Erdäpfel, Kürbis und Knoblauch hinzugeben und mit Majoran, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten garen bis das Fleisch weich ist.

Tipp

Den Kürbis-Erdäpfel-Eintopf mit frischer Petersilie garnieren.