Kürbisgulasch

Das Rezept für das Kürbisgulasch mit Kartoffeln und Karotten werden nicht nur Vegetarier mögen. Hier das Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

0.5 Stk.	Hokkaidokürbise
400 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Karotten
	Öl
2 EL	Tomatenmark
750 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Majoran
1.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
50 ml	Sauerrahm (ode Creme fraiche)

Zubereitung

1. Für das **Kürbisgulasch** den Hokkaido-Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und zerkleinern, die Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden.

2. Nun das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Das Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz anrösten. Die Kartoffeln und Karotten zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

3. Jetzt den Kürbis zugeben und bei geringer Hitze zirka 25 Minuten leicht garen lassen. Abschließend den Sauerrahm einrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Das Kürbisgulasch vor dem Servieren noch mit gehackter Petersilie bestreuen. Für eine nicht vegetarische Variante Bratwürste anbraten, in Scheiben schneiden und kurz vor Garzeit Ende zum Kürbisgulasch geben.