Kürbisragout

Das bunte Kürbisragout mit Schweinefleisch ist ein köstliches Mittagessen. Das Rezept mit Hokkaidokürbis gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

600 g	Hokkaidokürbise
400 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Pflanzenöl
500 g	Schweinefleisch
3 EL	Tomatenmark
0.5 l	Gemüsesuppe
2 EL	Essig
1 Prise	Thymian
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das köstliche **Kürbisragout** die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Hokkaido-Kürbis in Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefleisch kurz rundum anbraten. Fleisch von der Bratpfanne nehmen.

3. Jetzt das restliche Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffeln, Kürbis, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und wenige Minuten dünsten. Mit der Gemüsesuppe ablöschen und das Fleisch zugeben, kurz aufkochen lassen und zirka 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Essig, Thymian, Majoran, gemahlenen Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kürbisragout in Tellern servieren und genießen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen

Tipp