

Kürbisgulasch



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	5 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Teelöffel
Speisekürbisse / Speisekürbise	700 g
Zwiebeln	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	2 Esslöffel
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	½ Teelöffel
Kreuzkümmel	½ Teelöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	3 Teelöffel

Zubereitung:

Kürbis in Würfel schneiden, Zwiebel klein schneiden und bei geringer Hitze im Öl dünsten. Paprikapulver unterrühren und gleich mit Essig ablöschen. Mit 1/4l Wasser aufgießen. Kürbiswürfel dazugeben. Die Gewürze beimengen. Das Gulasch bei schwacher Hitze dünsten lassen bis die Kürbiswürfel bissfest sind. Maisstärke mit Wasser anrühren und damit das Gulasch binden.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1309-Kuerbisgulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at