

Kürbisgulasch

Butternußkürbis 1700 g = 1250g geschält, gewürfelt
700g Zwiebel grob geschnitten
2 Paradeiser ohne Haut (alternativ 2 TL Paradeismark)
1 Pfefferoni
4 Zehen Knoblauch
3 EL Paprika edelsüß
2 EL Majoran
1-2 EL Essig
1 TL Kümmel gemahlen
2 Gemüsewürfel
750 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Den grob geschnittenen Zwiebel in Öl langsam braun rösten. Das dauert ziemlich lange (45 Minuten) Die geschn. Paradeiser, Pfefferoni hineingeben und 5 Minuten mitrösten. Knoblauch, Gemüsewürfel, Majoran Kümmel, Paprikapulver dazugeben. Mit Essig und Wasser ablöschen. Mit Mixer oder Mixstab sämig pürieren. Die Kürbiswürfel dazugeben und weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

