

# Kürbis Gulasch



## Zutaten: 4 Portionen

- 500g Rinder Gulasch 10 SP
- Ca 800g Hokkaido Kürbis 0 SP
- 4-5 Kartoffeln (mittel) 8-10 SP
- 2 Zwiebel (mittel) 0 SP
- 2 Karotten 0 SP
- 1TL Paprikapulver
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Öl
- 2TL Mehl 1 SP
- 500ml Gemüsebrühe 0 SP
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Gulasch mit Paprika bestreuen und anschließend in einer Pfanne scharf anbraten.

Die Zwiebeln hinzugeben und weiter anbraten, bis diese glasig werden.

Mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen. 2 Möhren und eine Stange Porree in Scheiben hinzugeben und ca. 60-70 Minuten kochen lassen, das Fleisch sollte weich werden.

Festkochende Kartoffeln würfeln und ca. 5-10 Minuten kochen lassen, anschließend in eine Kasserolle geben.

Den Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit wenig Wasser ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.

Den Sud zum Gulasch abschütten und die Kürbisstücke zu den Kartoffeln geben.

Den Gulaschfond in einen Topf geben und auf die gewünschte Menge reduzieren und mit etwas Mehl andicken. Den Gulasch unter die Kartoffeln und den Kürbis heben.

Die Kasserolle zum Schluss mit dem Gulaschfond auffüllen und bei ca. 160°C auf mittlere Stufe ca. 20 Minuten garen lassen.

Guten Appetit!