



Kürbisgemüse

Mit Paprika und Curry

Zutaten

50 g	Butter
100 g	Zwiebeln
800 g	Butternusskürbis
1 Tl	Zucker
2 El	Tomatenpüree
2 El	Paprika
1 El	Curry
1 dl	Wasser
1,5 dl	Rahm
	Salz
	Muskat
	Cayennepfeffer
Evtl.	Crème fraîche

Butternuss-/Birnenkürbis

Diese Kürbissorte besitzt eine dünne Schale, nur im bauchigen Teil wenige Kerne und lässt sich einfach mit einem Sparschäler schälen. Das Fleisch bleibt nach dem Garen in einer festen Konsistenz, fast so, wie eine Kartoffel und ist daher für dieses Rezept am besten geeignet.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 40 Minuten

Kürbis schälen und entkernen. 200 g davon in kleine dünne Scheiben schneiden. Den restlichen Kürbis in schöne Würfel ca. 1,5 cm x 1,5 cm schneiden.

Zwiebeln schälen, fein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die Kürbisscheiben begeben, weiter dünsten. Zucker dazugeben, karamellisieren, Tomatenpüree beifügen, leicht anrösten. Mit den Gewürzen stäuben, abrühren, mit Wasser und Rahm auffüllen, leicht salzen. Diese Sauce sehr weich kochen, pürieren und zurück in den Kochtopf geben. Kürbiswürfel begeben, mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze bissfest garen. Evtl. mit Crème fraîche verfeinern, nicht mehr kochen, könnte ausflocken.