

Kürbisgulasch



Für das Kürbisgulasch eine **Zwiebel** schälen, schnippeln und in wenig Fett anrösten. **Kürbis** (nach Belieben) geputzt, geschält und in Stücke geschnitten dazugeben, mit **Paprikapulver** bestreuen und kurz mitrösten lassen, danach mit einem kräftigen Schuss **Essig** ablöschen, **Kümmel** dazugeben und mit Wasser aufgießen. Das Ganze gar dünsten lassen und mit Salz abschmecken. Wir hatten noch Basmatireisreste und haben diese zum Kürbis serviert. Aber es schmecken z.B. auch gekochte Kartoffeln sehr gut dazu.

Share this: