



Kürbis-Puten-Eintopf (5 Personen)

Zutaten:

1 kg Kürbis (z. B. Blue Ballet), 600 g Putenfleisch, 2 Zwiebeln,
2 EL Mehl (30 g), ½ TL Ingwerpulver, 40 g Öl, 20 g eingelegte grüne
Pfefferkörner, ½ TL Thymian, 2 Lorbeerblätter,
200 ml Hühnerbrühe, Salz, 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und würfeln.

Das Kürbisfleisch mit Mehl bestäuben.

Das Putenfleisch in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch darin anbraten, mit
Ingwer würzen, herausnehmen.

Kürbis- und Zwiebelwürfel im Bratenfett unter Rühren dünsten. Das
Putenfleisch wieder hinzugeben. Hühnerbrühe zugießen mit
Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeer würzen und im geschlossenen Topf
bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren.

Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zur Verfeinerung kann etwas süße Sahne untergerührt werden.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team