



## Kürbis-Sauce

### **Zutaten:**

600 g Kürbis (z.B. Blue Ballet), 1 Schalotte, 20 g Butter, 1 TL Curry, 1 Prise Salz und weißer Pfeffer, gemahlener Ingwer, 2 cl Portwein, 100 ml Weißwein, 250 ml Gemüsefond, 100 ml Sahne, 1 EL geschlagenen Sahne.

### **Zubereitung:**

Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten, Kürbis hinzugeben und mitdünsten.

Kürbis mit Curry bestäuben (nicht zu stark erhitzen, sonst verbrennt das Gewürz-pulver), mit Salz, weißem Pfeffer und Ingwer würzen.

Mit Portwein und Weißwein ablöschen, den Gemüsefond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne zugeben und nicht mehr kochen lassen.

Kürbis pürieren, evtl. passieren und mit geschlagener Sahne abrunden.

**Tipp:** Die Kürbis-Sauce kann gut zu kurzgebratenem oder gekochtem Rindfleisch gereicht werden.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team