



Kürbisgemüse

Zutaten:

600g Kürbisfleisch (z. B. Butternuss), 1 bis 2 TL Salz, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Butterschmalz, 1 TL Rosenpaprika, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 5 EL Sahne

Zubereitung:

Kürbis säubern (schälen und Kerne entfernen) und in feine Streifen schneiden. Mit Salz bestreuen und zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln schälen, hacken und im Butterschmalz bei schwacher Hitze glasig dünsten. Paprika, Mehl, Salz und Pfeffer darunter rühren und alles gut durchschwitzen. Kürbisfleisch ausdrücken, zufügen und 20 Minuten dünsten. Sahne dazugeben und das Gemüse nochmals aufkochen.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de