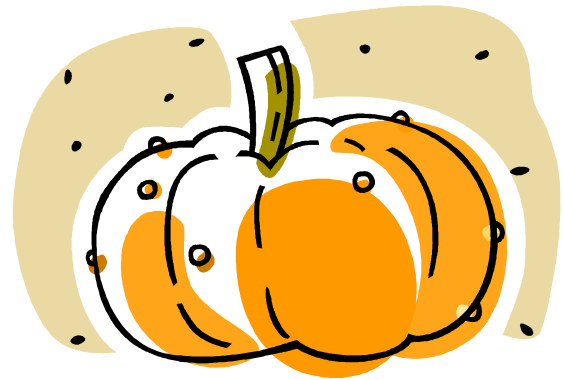


Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Banat



Zutaten:

400g Kürbis, 20g Butter, Pfeffer, Salz, 30g Fett, 100g Zwiebeln, Paprika, Petersilie, 1/8l Sauerrahm, 200g Gulaschfleisch, 1 Karotte, ¼ Sellerieknolle, ½ Petersilienwurzel

Zubereitung:

Kürbis schälen und würfeln. Das Kürbisfleisch in heißer Butter glasig anbraten und würzen. Das würfelig geschnittene Gulaschfleisch und die Zwiebel in heißem Fett anbraten, Karotte, Sellerieknolle und Petersilienwurzel ebenfalls kleinwürfeln geschnitten dazugeben und kurz durchrösten. Danach das Kürbisgemüse untermischen und fertigkochen lassen. Vor dem Servieren mit Sauerrahm und der gehackten Petersilie abschmecken.