



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

KÜRBIS- KARTOFFELGULASCH

Zutaten:

250 g	Champignons
	Butter
500 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2	Peperoni
800 g	Kürbisfleisch
1-2 EL	Paprika
4 dl	Bouillon
2 EL	Tomatenpüree
1 KL	Kümmel
	Salz, Pfeffer
500 g	Kartoffeln
1-2 dl	Rahm oder Sauerrahm

Zubereitung:

Champignons in Scheiben schneiden und in wenig heisser Butter dämpfen, beiseite stellen.

Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauchzehe pressen und im Bratfett andünsten.

Peperoni und Kürbis in Würfel schneiden, beifügen und mitdünsten.

Paprika darüberstäuben und mit Bouillon ablöschen.

Tomatenpüree einrühren und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben, etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Champignons beifügen, mit dem Rahm verfeinern und nochmals kurz erhitzen.

Tipp:

Nicht zu lange kochen lassen und auch nur wenig rühren, die Kürbiswürfel zerfallen gerne.



Erlebnis
Nahrig

Dieses Rezept stammt aus dem
Kochbuch

“St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen
kochen”. Dieses kann über
www.bäuerinnen.ch bestellt werden.