

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Kürbis-Chili (🌶️+)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Hokkaido-Kürbis, 850 g Kartoffeln, 4 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Chili, 500 g gem. Hack, 2 EL Mehl,
- 2 rote & 1 grüne Paprika, 150 g ger. Bauchspeck, 3 EL Tomatenmark,
- 2 EL Bratensaft, 50 g Kürbiskerne, 250 ml Rinderbrühe, Kürbiskernöl
- 1 Dose geh. Tomaten, 1 kl. Dose Mais, 1 Dose Chilibohnen, Petersilie
- Oregano, Majoran, Thymian

Zubereitung:

1. Speck in Streifen schneiden. Gemüse putzen. Kürbis halbieren, Kerne entfernen. Kartoffeln, Kürbis u. Paprika mittel, Knobli u. Zwiebel weiß klein würfeln. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Chili fein hacken. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.



2. Speck knusprig auslassen, entnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln, Chili u. Knobli 5 Min. mitbraten. Kürbis u. Kartoffeln zugeben u. weitere 10 Min. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark kurz mitbraten, Mehl einrühren, anschwitzen, mit Brühe u. Tomaten ablöschen, Bratensaft einrühren, aufkochen. Abgedeckt 10 Min. köcheln lassen, dann Paprika, Zwiebelgrün, Speck, Mais u. Chilibohnen mit Sauce zugeben. Weitere 30 Min. köcheln lassen, salzen u. pfeffern. Kräuter u. $\frac{3}{4}$ der Kürbiskerne einrühren.



3. Chili mit Kürbiskernöl, Petersilie u. Kürbiskernen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Eine Klasse Kürbis-Variante, lecker!



Erstellt von Klaus am 26.10.2017