

Kochen mit Klaus

Putengulasch mit Kürbis

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Putengulasch, Pfeffer, Salz, 60 g Speckwürfel, 4 Knobizehen,
- 1 große rote Paprika, 3 Zwiebeln, ½ Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g),
- 100 g Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Gulasch, Öl,
- 1 EL Bratensaft, 250 ml Rinderbrühe, 250 ml Cremefine,
- 1 EL Paprikapulver, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Kürbis vom Kerngehäuse befreien u. mittel würfeln.



2. Schinken anbraten, Pute mitbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, mit Wein, Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, ca. 25 Min. zugedeckt köcheln lassen.



3. Paprika u. Kürbis unterheben u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Gulasch 30-40 Min. im offenen Topf etwas einkochen lassen. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße oder Salzkartoffeln reichen!

