

# Kürbis-Gulasch mit Limetten-Sauerrahm

## Für zwei Personen

### Für das Kürbisgulasch:

250 g Hokkaidokürbis	100 g Kartoffeln	4-5 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 g Perlzwiebeln	1 Zitrone
1 EL Butter	50 g Tomatenmark	Rotwein
Gemüsefond	3-4 Zweige Majoran	1 Lorbeerblatt
2 Prisen Kümmelsamen	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Mehl
50 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Limetten-Sauerrahm:

1 Frühlingszwiebel	1 Limette	2 EL Sauerrahm
Salz		

### Für das Kürbisgulasch:

Die Kartoffeln schälen und tournieren. Kürbis putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten abziehen und halbieren.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Majoran abbrausen, trockenwedeln und von zwei Zeigen die Blättchen abzupfen. Restlichen Zweige beiseitelegen. Für das Gulaschgewürz Knoblauch, Butter, Kümmel, rosenscharfes Paprikapulver, Zitronenabrieb und Majoranblättchen in einen Mörser geben und alles gut vermengen.

Kürbis, Kartoffeln und Schalotten in Öl anschwitzen bzw. das Gemüse anrösten. Tomatenmark dazugeben und dunkelbraun anbraten. Gemüse mit Mehl bestäuben. Alles mit Rotwein ablöschen, dann mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt und Gulaschgewürz mit in den Topf geben. Außerdem die Perlzwiebeln und restlichen Majoran hinzufügen.

Kürbisgulasch so lange wie möglich schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulaschgewürz können Sie wunderbar im Kühlschrank aufbewahren, oder besser noch einfrieren.

Wenn Sie Fleisch, oder wie in diesem Fall das Gemüse, während des Schmorens bestäuben, dann entsteht automatisch eine Bindung bzw. angedickte Sauce.

Rotwein sollte immer zu Beginn angegossen werden. Der Alkohol kann verkochen und es entsteht ein feines Aroma. Wenn Sie den Rotwein erst zum Schluss angießen, kann das Gericht spritig schmecken.

### Für den Limetten-Sauerrahm:

Gulasch mit einem Klecks Sauerrahm garnieren. Limette abspülen und die Schale abreiben. Sauerrahm mit Limettenabrieb bestreuen. Ggf.

salzen. Frühlingszwiebel putzen und schneiden. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Oktober 2022