

Gulasch mit Kürbis

Für 6 Portionen

3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 EL Butterschmalz
1 kg Rindergulasch	2 EL Weizenmehl, 405	2 EL Tomatenmark
1 EL scharfes Paprikapulver	1 Prise Kümmelpulver	250 ml Rotwein
600 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	500 g Hokkaidokürbis
20 g Petersilie	4 EL Crème-fraîche	500 g Hokkaidokürbis

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden, den Knoblauch hacken.

Das Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen und das Gulasch darin rundherum scharf anbraten. Nach einigen Minuten Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten mit anschwitzen.

Das Mehl darüberstäuben und umrühren, dann das Tomatenmark, das Paprikapulver und den Kümmel einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen, die Brühe dazugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen, den Topf mit dem Deckel verschließen und das Gulasch ca. 2 Stunden bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen den Kürbis waschen und mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden. Nach 1 Stunde und 30 Minuten Garzeit in den Topf geben und das Gulasch weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Fleisch zart und der Kürbis gar ist, die Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und haken.

Das Rinder-Kürbis-Gulasch auf Teller verteilen und jeweils mit 1 EL Crème fraîche und Petersilie bestreut servieren.

NN am 05. November 2025