

Kürbis – Curry

600 g Kürbiswürfel	bereits gerüstet und in gleichmässige Würfel 2 x 2 cm geschnitten
1 EL Bratbutter	in einer Pfanne erwärmen
1 Zwiebel	hacken
2 Knoblauchzehen	fein hacken
1 kl. Stück Ingwerwurzel	fein reiben
	alles zusammen in der Butter dünsten
1 EL indische Curry-Mischung	zugeben, mitdünsten
Kürbiswürfel	zugeben, mitdünsten
1 Zimtstange	aufschneiden, begeben
1 KL Salz	würzen
1 KL Zucker	
1 kl. Dose Pelati 200 g	zugeben
2 dl Gemüsebouillon	ablöschen, das Kürbiscurry auf Stufe 3-4 bissfest garen, zuerst 10 Min mit Deckel, dann 10 Min ohne Deckel. Aufpassen, dass der Kürbis nicht verkocht!
1 dl Rahm oder Sauerrahm	vor dem Anrichten unterrühren

Dazu passt asiatischer Reis.

Dieses Rezept wurde uns von Simone Tischer zur Verfügung gestellt.