

# Kürbisgulasch mit Würstel

## Zutaten

für ca. 4 Personen

500g Kürbis  
350 g Kartoffel  
1 Paprika rot  
4 Stück Frankfurter oder Debreziner  
1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Paprikapulver edelsüß  
1 EL Tomatenmark  
1 Schuss Balsamicoessig  
1/8 l Schlagobers  
600 ml Gemüsebrühe  
Schweineschmalz  
Salz, Pfeffer  
Thymian, Bohnenkraut, Lorbeerblatt  
Petersilie zum Garnieren



## Zubereitung:

1.

Kürbis putzen, entkernen und in größere Würfel schneiden, Kartoffel schälen und in etwas kleinere Würfel schneiden.

Paprika waschen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken.

2.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Schweineschmalz kurz anrösten, Kürbis und Kartoffel dazugeben und noch etwas mitrösten lassen, zum Schluss Paprika beifügen.

Tomatenmark unterrühren kurz mitrösten lassen, anschließend Paprikapulver hineingeben etwas durchrühren, mit Balsamicoessig ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kräuter entfernen.

Würstel in Scheiben schneiden und zum Gulasch geben, noch etwas eindicken und nochmals würzig abschmecken.

Schlagobers Steif schlagen. Kürbis-Würstelgulasch mit Obers und Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Daniela!

