

Geschmorter Kürbis in Gemüsebrühe

by Andreas - Sonntag, November 26, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorter-kuerbis-in-gemuesebruehe/>



Im Herbst beginnt wieder die Kürbiszeit. Ich bin nicht so ein großer Freund von Kürbissuppe, aber geschmort als Beilage kann Kürbis sehr lecker sein.

600 gr. Kürbis (Muskat- oder Butternut-Kürbis)

400 gr. Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

5 EL Olivenöl

¼ TL Rosmarinnadeln

150 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln und den Kürbis grob würfeln. Die Knoblauchzehe fein hacken. Zusammen mit dem Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. Die Rosmarinnadeln dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Auberginenpaste mit Sesam

Keine Lust auf Stulle? Auberginenpaste, auch Auberginenkaviar genannt, könnte in Kombination mi...

VindalooGemüse

In Indien sind selbst die Gemüsebeilagen so reich an Gewürzen, dass man mit ein wenig R...

Mangochutney

Eine indische Mahlzeit ohne Chutneys ist nicht denkbar. Meistens handelt es sich um Gemüse oder...