

Kürbis-Gulasch mit Rostbratwurst

Für 4 Personen

Sauce:

1 Zwiebel, gewürfelt	1 rote Paprikaschote, gewürfelt	1 bis 2 TL Tomatenmark
300 ml Geflügelbrühe	1 geriebene Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
$\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß	1 Msp. Räucherpaprika	$\frac{1}{4}$ TL gehackte Kümmelkörner
$\frac{1}{4}$ TL Majoran	mildes Chilisalz	

Einlage:

600 g Muskatkürbis	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörner
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL gebrochenen Zimt	Salz
12 Rostbratwürste	Öl	

Außerdem:

Kokoschips	Mini-Basilikum-Spitzen
------------	------------------------

Für die Sauce Zwiebel und Paprika anschwitzen, das Tomatenmark unterrühren. Mit Brühe aufgießen und etwa 25 Minuten weich ziehen lassen.

Die Gewürze hinzufügen und mit Chilisalz abschmecken.

Für die Einlage den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Inzwischen den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Kürbisfleisch in 1,5 bis 2 cm große Stücke schneiden. Auf dem Backpapier verteilen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 25 Minuten durchbacken.

Pfeffer, Fenchel, Koriander und Zimt in eine Gewürzmühle füllen. Den gebackenen Kürbis damit würzen und salzen.

Die Würstel in wenig Öl anbraten.

Die Kokoschips ohne Fett in einer Pfanne hell anrösten.

Anrichten: Die Sauce auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, Kürbis mittig darauf anrichten. Die Würstchen dazwischen stecken. Nach Belieben mit Kokoschips und Mini-Basilikum dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Mai 2022