

# Kürbisgulasch



## Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis

3-4 Kartoffeln

Eventuell Champions

1/2 Becher Sauerrahm

1 Zwiebel

1 EL Paprikapulver

2 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Cilli-Pulver

1 Schuss Essig

## Zubereitung:

Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl andünsten. Paprikapulver und Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten, und anschließend mit etwas Essig und Wasser ablöschen. Den gewaschenen und gewürfelten Kürbis (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale übrigens mitverwendet werden) und die geschälten und ebenfalls gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und alles köcheln lassen. Etwas später können je nach Wunsch Champions beigegeben werden. Wenn alles weichgekocht ist, noch den Sauerrahm unterrühren und abschmecken - fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>