

GULASCH MIT KÜRBIS UND PILZEN

GULASCH MIT KÜRBIS UND PILZEN

Gulasch ist bei uns so ein typisches Herbstgericht - Bessere Hälfte hat sich damit abgefunden, dass es im Sommer bei mir nicht auf den Tisch kommt, freut sich dafür aber umso mehr auf die kälteren Tage im Jahr. Für dieses Gulasch mit Kürbis und Pilzen habe ich Kürbis in der Sauce zerkothen lassen - das hat ihr eine schöne, süßliche Note gegeben. Dazu kamen einige Pilze mit in den Topf und dann braucht es nur noch Zeit. Gute 3 Stunden darf das Gulasch auf dem Herd schmoren, dann kommt es bei mir mit gedrehten Nudeln auf den Tisch. Richtiges Soulfood in der Herbstzeit!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

650-700g Rindergulasch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

neutrales Pflanzenöl

1 EL Tomatenmark

30g getrocknete Steinpilze

250g braune Champignons

500g Muskatkürbis

400ml Gemüsefond

400ml (alkoholfreier) Rotwein

Pfeffer & Salz

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

500g Fusilli

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Das Öl in einem schweren, möglichst gusseisernen Topf* erhitzen. Das Fleisch hinein geben und rundum scharf anbraten bis es gleichmäßig gebräunt ist. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem extra Teller beiseite stellen.



Die Champignons vierteln und die Zwiebeln klein schneiden. Beides zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben und anrösten. Mit dem Rotwein und dem Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen und dann die Steinpilze, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu geben. Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben und alles bei kleiner Hitze (hier Stufe 3 von 14) für ungefähr 3 Stunden kochen lassen. Dabei im Auge behalten, dass nach zwei Stunden der Kürbis mit in den Topf kommt.



Nach zwei Stunden den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel mit in den Topf geben und alles für eine weitere Stunde schmoren. Am Ende der Schmorzeit alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Nudeln einen Topf Salzwasser aufkochen und die Fusili darin al dente kochen.



Die Nudeln abgießen, zurück in den Topf geben und in der Butter schwenken. Das Gulasch ein letztes Mal mit Pfeffer und Salz abschmecken und dazu geben.

Ein zarter Start in den Herbst!

