



Kürbiscremesuppe mit Garnelen oder Flusskrebsschwänze und Knoblauch für 4 Pers.

Zutaten:

ca. 10-20 g Ingwer klein geschnitten
1 Zwiebel klein geschnitten in Würfel
1 kg Kürbis (Gulasch-große Würfel)
0,2 l süße Sahne
0,2 l Weißwein
1 TL Curry

Zubereitung:

Kürbis, Zwiebel, Curry und Ingwer in Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen und ca. 20 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Jetzt die Sahne dazu geben, und mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Ein Schuss Balsamico-Essig rundet den Geschmack deutlich ab.
Garnelen oder Flusskrebsschwänze in etwas Butter und Knoblauch schwenken und der Suppe erst im Teller zugeben.

Kalbsrahmgulasch mit Kürbis– Kartoffelpüree für 4 Personen

Zutaten:

ca. 800 g Kalbsgulasch aus der Keule
400 g Zwiebeln klein geschnitten
0,2 l Weißwein
0,2 l Sahne
1 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf mit etwas Butter und Öl das Kalbsgulasch kräftig anbraten. Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und ca. 5 Min. später mit Weißwein ablöschen. Je nach Geschmack salzen und pfeffern und mit den Lorbeerblättern bei geschlossenem Deckel 30 bis 60 Min. leicht köcheln lassen. Eventuell nach Bedarf Flüssigkeit (Wein oder Wasser) auffüllen. Jetzt die Sahne dazugeben. Nach kurzem Aufkochen ist das Gulasch fertig.

Kürbis – Kartoffelpüree

Zubereitung:

500 g Kürbis grob geschnitten, sowie 500 g Kartoffeln halbiert und geschält in Wasser weich kochen. Abseihen, mit kalter Milch und ca. 200 g Butter, Salz und Pfeffer pürieren oder stampfen, bis eine homogene Masse entsteht.

Kürbis- Birnenmarmelade

Zubereitung:

500 g grob geschnittenen Kürbis, sowie 500 g geschälte Birnen mit etwas Weißwein und Ingwer (je nach Geschmack), weich kochen. Mit Hilfe eines Pürierstabes fein pürieren. 500 g Gelierzucker sowie einen Schuss Rum einrühren und in Gläser einfüllen.

Tipp: Je mehr Rum - um so länger haltbar!!!

***Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***