

# KAPPES & BANANEN



## FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

### Kürbis-Eintopf

**Zutaten:** (5 Pers.) 1kg Kürbis, 600g Putenfleisch, 2 Zwiebeln, 2 EL Mehl, etwas frischen Ingwer, 40g Öl, 20g eingelegte grüne Pfefferkörner, ½ TL Thymian, 2 Lorbeerblätter, 200ml Hühnerbrühe, Salz, 1 Zitrone.

**Zubereitung:** Den Kürbis waschen, schälen, entkernen, würfeln. Das Kürbisfleisch mit Mehl bestäuben. Das Putenfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch darin anbraten, etwas Ingwer dazu reiben, herausnehmen. Kürbis- und Zwiebelwürfel im Bratenfett unter Rühren dünsten. Das Putenfleisch wieder hinzugeben. Hühnerbrühe zugießen, mit Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeer würzen und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 30min. schmoren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.