

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Kürbis – Gemüse** (6Pers.)

### **Zutaten:**

1,5 kg Kürbis  
2 Zwiebeln  
30g Butter oder Margarine  
4 Tomaten  
1/8l heiße Fleischbrühe  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Essig  
1 EL Mehl  
1 EL Tomatenketchup  
1 Bd. Dill

### **Zubereitung:**

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen, Fruchtfleisch in etwa 1cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln, in Butter oder Margarine anbraten. Die Kürbiswürfel zugeben und 5 min. schmoren. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Stängelansätze der Tomate entfernen, Tomaten würfeln und zu dem Kürbis geben. Heiße Fleischbrühe zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen und 5 min. dünsten. Mehl darüber stäuben und weitere 5 min. gar kochen. Zum Schluss mit Tomatenketchup abschmecken. Dill waschen, fein schneiden und darüber streuen.

Zum Kürbisgemüse passen sehr gut Kurzgebratenes und Petersilienkartoffeln!