

Kürbis Eintopf mit Schweineschulter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, bürgerlich für jeden Tag, für Kürbisliebhaber

Zutaten

- 300 g magere Schweineschulter in Streifen
- 300 g Gewürz / Muskatkürbis oder Hokkaido in 1 1/2 cm großen Würfeln
- 350 g Kartoffeln in 1 1/2 cm großen Würfeln
- 1/2 l Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt (Nach eigenem Geschmack)
- 2 El Kürbiskernöl
- 1 Tl Rosenpaprika
- 1 El Weißweinessig
- 1 Prise gerebelter Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Pflanzenöl glasig dünsten und nach und nach das Fleisch dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Paprika bestäuben. Etwas weiter glacieren und mit dem Essig ablöschen.

Schritt3

Mit der Brühe aufgießen und die Kürbis - und Kartoffelwürfel dazu geben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas gerebeltem Majoran nachschmecken.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** einfach, herzhaft, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-eintopf-mit-schweineschulter/>