

Kürbiseintopf mit Rindergekacktem

- **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, herzhaft, einfach und schnell, abwechslungsreich für jeden Tag

Zutaten

- 800 g Hokkaido-oder Muskatkürbis
- 250 g Kartoffeln in Würfeln
- 300 g Rinder Gehacktes (Geht auch mit Schweinegehacktem)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 säuerlicher Apfel in Würfeln
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 l Rindfleischbrühe, ersatzweise Instand, oder Gemüsebrühe
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Hokkaido Kürbisse müssen nicht geschält werden, Muskatkürbisse schon.

Schritt3

Halbieren, mit einem Esslöffel die Kerne entfernen und in 2 cm große Würfel schneiden; ebenso die geschälten Kartoffeln.

Schritt4

Die Apfelwürfel sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Rindsgehackte in heißem Pflanzenöl anbraten, etwas Zeit versetzt die Zwiebeln dazu geben, etwas mit anschwitzen.

Schritt7

Die Kürbis - und Kartoffelwürfel zufügen, salzen und pfeffern.

Schritt8

Mit Brühe aufgießen, ca. 15 - 18 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

Dann die Apfelwürfel für weitere 5 min. dazu geben und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiseintopf-mit-rindergekacktem/>