

Scharfes, jahreszeitliches Kürbis - Bratwurst - Gulasch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, preiswert, saisonal, einfach zubereitet

Zutaten

- 500 g geschälter Muskatkürbis in groben Würfeln
- 500 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 große, grobe Bratwürste, gebrüht, in rustikalen, 2 cm dicken Scheiben
- 2 El Butterschmalz
- 2 El Tomatenmark
- 2 - 3 El Weißweinessig
- 250 ml Rinderfond aus dem Supermarkt
- 3 - 4 Zweige frischer Thymian, gezupft
- 50 g Rosenpaprika, Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch, in einem ausreichend großen Bräter in Butterschmalz und Rosenpaprika ca. 10 min. goldbraun schmoren.

Schritt3

Dann die Kürbiswürfel, die Bratwurstscheiben und das Tomatenmark dazu geben, weitere 5 min. miteinander angehen lassen. Den Weißweinessig zufügen und den Rinderfond aufgießen.

Schritt4

Bei geschlossenem Deckel etwa 40 min. schmoren oder im Backofen bei 180 ° C, 45 min. garen.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken und mit Thymianblättchen bestreut zu Tisch geben.

Schritt6

Dazu schmeckt ev. ein rustikaler Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** Hauptgericht, jahreszeitlich, preiswert, scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfes-jahreszeitliches-kuerbis-bratwurst-gulasch/>