

Kürbis-Chili

Zutaten

Für 4 Personen:

Chili frisch oder getrocknet
nach belieben

400g Faschiertes

500ml Gemüsesuppe

2 Stück Knoblauchzehen

400g Kürbisfleisch

2 Stück Paprika

300g Tomaten

2 Stück rote Zwiebel

2 El. Tomatenmark

Schuss Wein

Petersilie

Salz

Cayenne-Pfeffer



Zubereitung:

1.

Gemüse waschen, entkernen und schälen.

Zwiebel, Kürbis, Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden.

2.

Nun Zwiebel anrösten, Faschiertes dazugeben, gut zerkleinern und noch kurz mitrösten lassen. Den Kürbis und die Paprika zugeben und auf mittlerer Hitze etwas dünsten lassen, danach auch Tomaten, Knoblauch und Tomatenmarkbegeben und alles gut vermischen.

3.

Mit einem Schuss Wein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Chili, Salz und Cayenne-Pfeffer würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen zum Schluss mit Petersilie verfeinern.

Nach dem Anrichten obenauf noch etwas geschlagenen Schlagobers geben.

Zum Kürbis-Chili schmecken Reis, Kartoffeln oder frisches Weißbrot sehr gut.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner

