



Kürbisgulasch aus dem Symposium Rainers Hotel Vienna

Die Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Zwiebeln (geachtelt)
- 3 Zehen Knoblauch (fein gehackt)
- 4 EL Öl, oder Butterschmalz
- 1 kg Gulaschfleisch
- 500 ml Fleischbrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 75 g getrocknete Tomaten (in Streifen geschnitten)
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 400 g Hokkaidokürbis (in Würfel geschnitten)
- 2 Karotten (in Scheiben geschnitten)
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Pesto Rosso
- 2 EL Petersilie, glatt
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

2 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Restliches Öl im Topf erhitzen und das Gulaschfleisch kräftig anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch wieder zugeben. Weißwein und Fleischbrühe zum Gulaschfleisch gießen. Getrocknete Tomaten zusammen mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarinzwig zum Gulasch geben. Alles zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und das Gulasch im geschlossenen Topf ca. 90 Minuten köcheln lassen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kürbiswürfel und Karottenscheiben zugeben und im offenen Topf noch ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Zusammen mit Pesto Rosso zum Gulasch geben, verrühren und nochmals ca. 3 Minuten köcheln lassen. Gulasch abschmecken und mit gehackter glatter Petersilie bestreuen.

Das Symposium Rainers Hotel Vienna wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!