

## Paradeiser-Kürbisgulasch "scharf"



(c) Fotograf: Ja! Natürlich

 **HOBBY-KOCH**

**MENÜART:** Hauptspeise

**REGION:**

**KOCHDAUER:** 15 bis 30 Minuten

### Zutaten:

500 g Muskatkürbis (geschält, entkernt, in größere Würfel geschnitten)  
500 g Ja! Natürlich Fleischparadeiser (in größere Stücke geschnitten)  
700 g Ja! Natürlich Zwiebel (klein geschnitten)  
4-5 EL Ja! Natürlich Olivenöl  
1 Spritzer Ja! Natürlich weißer Balsamico Essig  
750 ml Gemüfefond (oder Wasser)  
1 EL Paradeisermark  
1 EL Paprika (edelsüß)  
1 Prise Rosenpaprika (scharf)  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel (gemahlen)  
etwas Ja! Natürlich Majoran

### Zubereitung:

In einem Topf mit Olivenöl die Zwiebel goldbraun rösten. Paradeisermark beifügen und kurz durchrösten - paprizieren, mit Essig ablöschen und mit etwas Gemüfefond oder Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Kürbisstücke beifügen und bissfest dünsten. Zum Schluss die Paradeiser dazugeben und kurz ziehen lassen - abschmecken. Das Gulasch in tiefen Tellern anrichten und mit Cocktailparadeisern und Kräutern garnieren. Als Beilage passen Butternockerl.

### Rezept-Link:

<http://www.ichkoche.at/cms/rezepte/rezeptsuche/index.html?id=121781>

