Kartoffel-Kürbis-Gulasch mit Käferbohnen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

250 G	Zwiebeln, geschält
1	Knoblauchzehe
500 G	mehlige Kartoffeln, roh, geschält
400 G	Kürbis, roh, geschält
250 G	essfertige Käferbohnen
2 EL	Butterschmalz
	Apfelessig
2 GEHÄUFTE EL	Paprikapulver edelsüß
CA. 700-800 ML	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, Chili
	Majoran, Petersilie, Kümmel

Zubereitung

1. Zwiebel fein würfelig schneiden.
2. Kartoffeln und Kürbis in beliebig große Würfel schneiden.
3. Kürbiswürfel in wenig Wasser bissfest garen.

   (Ich gebe sie dem Gulasch erst gegen Ende der Garzeit zu, um weder Kartoffeln noch Kürbis zu verkochen).
4. In einem Topf die Zwiebeln in Butterschmalz glasig anschwitzen.
5. Paprikapulver zugeben und sofort mit einem Spritzer Apfelessig ablöschen, mit Brühe aufgießen.
6. Die Kartoffeln hinzugeben ebenso die restlichen Gewürze,
   Knoblauch und Kräuter.
7. Unter oftmaligem Rühren wird das Gulasch so lange gekocht,
   bis die Kartoffeln weich sind.
8.

Zum Schluss gibt man die Kürbiswürfel und die Käferbohnen hinzu, eventuell noch etwas Brühe dazugeben.

9. Nochmals pikant abschmecken, eine extra Prise Chili wärmt besonders.