



# 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/>