

## Gulasch mit Kartoffel-Kürbis-Püreehaube

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Gulasch

1 kg Rindergulasch  
500 g kleine Champignons  
2 große Zwiebeln  
2 Esslöffel Butterschmalz  
300 ml trockener Rotwein  
400 ml Rinderfond  
4 Esslöffel Tomatenmark  
1 Esslöffel Paprika edelsüß  
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel  
1/2 Teelöffel Chili  
1 Prise(n) Zimt  
2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer

#### Für das Püree

800 g Kartoffeln  
600 g Hokkaido-Kürbis  
150 ml Milch  
40 g Butter  
1 Prise(n) Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

4 Mini Cocotte

Im Herbst darf es wieder etwas deftiger werden und was eignet sich da besser als ein kräftiges Ofengericht? Ähnlich wie der britische Sheperd's Pie wird das würzige Gulasch mit einem cremigen Püree überbacken. Für den leicht herbstlichen Touch wird etwas süßlich-herber Kürbis darunter gemischt. Bei diesem Ofenschmankerl wird dir bei jedem Schmuddelwetter wieder warm ums Herz.

- 1 -

Für das Gulasch Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und vierteln.

- 2 -

Butterschmalz in einem heißen Topf zerlassen und Gulasch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten braten. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Chili, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Gulasch mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis kaum noch Flüssigkeit im Topf ist. Champignons und Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Rinderfond aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. etwas Fond oder Wasser nachgießen.

- 4 -

Für das Püree Kartoffeln und Kürbis schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. In einen Topf mit kaltem Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind.

- 5 -

Backofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 6 -

Wasser abgießen, Milch und Butter zu Kartoffel-Kürbi-Stücken geben und alles kurz durchstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 7 -

Gulasch in kleine Auflaufformen geben, das Püree darauf verteilen und für ca. 20-25 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.

## Gulasch mit Kartoffel-Kürbis-Püreehaube

