

Kürbisgemüse (scharf)



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:

400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)

1 Apfel

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

10g Ingwer

Butter zum Anrösten

Saft von 1 Zitrone

Zucker

Salz

Cayennepfeffer

1 kleine Chilischote

Kräuter

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.

Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.

Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei

140 Grad und Stufe 1 erhitzen.

Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.

Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.

Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.

Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.

Bei mir gab es dazu die [Zimtnudeln](#).