

# Kürbisragout



Rezept und Foto von Dagmar Möller  
zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

## **Zutaten:**

1 Kürbis  
8 Silberzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
etwas Schmalz  
1 Pastinake  
4 kleinere Karotten  
1/2 Stange Lauch  
1 Msp. Kürbisgewürz  
1 Msp. Ras el-Hanout  
Salz  
Pfeffer  
etwas Piment d'Espelette  
Gemüsepulver (selbst getrocknet)  
1,5 l Wasser (je nach Gemüsemenge)

## **z. Anrichten:**

etwas Kürbiskernöl  
Petersilie gehackt  
Fenchelpollen (kann – muss aber nicht)

## **Zubereitung:**

Alles außer Silberzwiebeln klein schneiden. Schmalz in den

Kessel geben, Koch-Röhrelement einsetzen, auf 140 Grad heizen und Zwiebelchen und Knoblauch andünsten. (Intervall 3)

Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten mit andünsten, Gewürze zugeben. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und angießen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 20 min. weiter köcheln. Wer es flüssiger mag, kann nochmals Flüssigkeit zugießen.

Ragout nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kernöl und ggf. Fenchelpollen anrichten.

Dazu Ciabatta-Brötchen