

Kürbisragout mit Kräuterseitlinge

Zutaten

150g Zwiebeln,
ca. 400g Hokaidokürbis,
200g Kräuterseitlinge,
50g Zucker,
100ml Balsamico,
200ml Traubensaft
10g Gemüsebrühpulver

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Kürbis waschen und Schadstellen ausschneiden - muss nicht geschält werden - Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbisfleisch und Pilze in Würfel schneiden.

Den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren karamellisieren. Zwiebeln dazugeben und mit dem Balsamico ablöschen, ca. 5 Minuten einköcheln. Traubensaft und Kürbis dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Pilze mit dem Gemüsebrühpulver dazugeben und nochmals 5 Minuten kochen (bis der Kürbis und die Pilze bissfest sind).