

Kürbis-Eintopf

(für 2-4 Personen)

- 350g Kürbis (z. B. Hokkaido, Butternut oder Muskatkürbis)
- 350g Kartoffeln
- 1 Handvoll grüne Bohnen (optional)
- 2 Stangen Sellerie
- 2 Mettwurstchen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 L Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
- 2 TL Senf
- Salz
- ggfs. etwas frische Petersilie

Kürbis von den Kernen befreien und schälen. In mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Selleriestangen von ggfs. Faserigen Fäden befreien und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Bohnen in Stücke und Mettwurstchen in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf etwas Fett erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark dazu geben und kurz mit anschwitzen. Das Paprikapulver darüber streuen, Kürbis- und Kartoffelwürfel sowie Bohnen mit dazu geben, alles kurz verrühren und mit 1 Liter Brühe ablöschen. Thymian und Bohnenkraut dazu geben und aufkochen lassen. Ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis Kartoffeln und Kürbis weich sind und der Eintopf leicht sämig wird.

Senf einrühren und die Mettwürste in den Eintopf geben. Noch einmal 5 Minuten weiterköcheln, damit die Mettwürste gar werden. Alles mit Salz und ggfs. noch etwas Bohnenkraut abschmecken und ggfs. mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp: Der Eintopf schmeckt am besten am zweiten Tag, wenn er über Nacht richtig durchgezogen ist ;-)