



Der Küchenbauer empfiehlt:

Kürbis-Kartoffelstock mit Geschnetzeltem

Hausgemachten Kartoffelstock mit oranger Note – was für ein passendes Herbstrezept! Die meisten Zutaten sind am Wochenmarkt erhältlich – Fleisch inklusive.

Zutaten für ca 4 Personen

600g	Kartoffeln	300g	Geschnetzeltes vom Schwein
200-300g	Kürbis	150g	Champignons
3dl	Milch	1 EL	Mehl
40g	Butter	3-4dl	Wasser
	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat	evt. 1dl	Rahm
200g	Erbsen		
200g	Karotten		

Zubereitung

Kartoffeln und Kürbis schälen und in Stücke schneiden, im Dämpfsieb ca. 20 Minuten dämpfen.

Erbsen und gerüstete Karotten in einer anderen Pfanne ebenfalls dämpfen, ca. 20 Minuten.

Fleisch anbraten, würzen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne das Mehl rösten, bis es braun wird. Mit Wasser ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich das Mehl aufgelöst hat.

Champignons ganz oder geschnitten zur Sauce geben und ca. 5-10 min. mitköcheln lassen.

Fleisch für die letzten Minuten auch wieder begeben. Nach Belieben Sauce mit Rahm ergänzen und mit Gewürzen abschmecken.

Restliches Wasser von Kartoffeln und Kürbis abgiessen, Dämpfsieb entfernen, Butter, Milch und Gewürze begeben und alles zusammen zum Stock «stunggen».

Teller mit allen Leckereien anrichten. E Guete!