

## Pikanter Kürbiseintopf



Foto: Iarik\_malasha - Fotolia.de

### Zubereitung:

1. Erdäpfeln schälen und würfelig schneiden. Kürbis nach Bedarf schälen und in Stückchen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken.
2. 2 EL Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Fleisch darin kurz und scharf anbraten, anschließend aus der Bratpfanne nehmen.
3. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Erdäpfeln, Kürbis, Zwiebel, Knoblauch und Paradeisermark hinzufügen und einige Minuten weichdünsten. Mit der Suppe ablöschen, anschließend das Fleisch hinzufügen. Einmal aufkochen lassen und danach 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel weich sind.
4. Essig und Ketchup in den Eintopf rühren, diesen mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und alles ein weiteres Mal kurz aufkochen lassen. Thymian waschen und zupfen.
5. Kürbiseintopf in tiefen Tellern anrichten, mit Thymian bestreuen und servieren.

### Tipp:

Wer gerne scharf isst, kann den pikanten Kürbiseintopf mit einer kleinen, in feine Ringe geschnittenen roten Chili und einem Spritzer Tabasco verfeinern.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Weltweit

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche , Resteverwertung

### Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternuss)
- 400 g Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 500 g Schweinefleisch (geschnetzelt)
- 2 EL Paradeisermark
- 500 ml Gemüsesuppe
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Essig
- 1 Bund Thymian
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)