

Kürbis Con Carne



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 ½ Hokkaido Kürbis
 1 Dose Kidneybohnen
 1 Dose Mais
 1 Dose Tomaten
 ½ Flasche Bier
 500 g gemischtes Hackfleisch
 500 ml Brühe
 2 EL Tomatenmark
 1 EL Paprikapulver
 1 TL Chiligewürz
 Salz, Pfeffer
 Öl zum Braten
 –
 ½ Bund Schnittlauch
 Schmand

ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden – Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
2. Danach Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Chiligewürz zusammen mit Paprikapulver in Öl anschwitzen – Hackfleisch dazugeben und anbraten.
3. Mit Bier ablöschen und mit Brühe aufgießen – Kürbis, Dosentomaten und Kidneybohnen dazugeben und alles abgedeckt für eine halbe Stunde köcheln lassen.
4. Sobald der Kürbis weich gekocht ist, den Mais zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit frisch gehacktem Schnittlauch und Schmand servieren.

