

Stefan Marquards **eat&STYLE** Rezept 2011:

Kartoffel – Kürbis Gulasch

(4 Personen)

Zutaten:

600 g Hokkaido -Kürbis

600 g festkochende Kartoffeln

1 Liter Geflügelbrühe

8 cl Kürbis-Kernöl

8 cl Weißwein

120 g Parmesan

2 Esslöffel Butter

etwas Salz, Pfeffer und Zucker

1 Zehe Knoblauch

2 Zweige Thymian

2 Esslöffel geschnittene Blattpetersilie

100 g geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Nun die Kartoffelscheiben mit angeschlagenem Knoblauch, Thymian und Weißwein und wenig Salz so lange kochen bis der Weißwein eingekocht ist. Nun die Geflügelbrühe angießen, auf höchster Stufe kochen.

Den Hokkaido-Kürbis in kleine Würfelchen schneiden, salzen und zuckern.

Sobald die Brühe auf die Hälfte eingekocht ist die marinierten Hokkaidowürfel dazu geben. Nach weiteren 3 Min. Kochzeit ist die Geflügelsuppe eingekocht. Nun die kalte Butter, das Kürbiskernöl, die gehackten Kürbiskerne, den geriebenen Parmesan und die geschnittene Blattpetersilie dazugeben. Vor dem Servieren den Knoblauch und den Thymianzweig entfernen. Und zum Schluss, die gehackten Kürbiskerne unterheben.