

Würziges Kürbisgemüse

Rezept von Rainer Schäfer aus dem Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“ in Bad-König / Fürstengrund

Zutaten:

- 1 Kürbis circa 2,5 kg
- 4 kleine Äpfel
- 1 mittlere Zwiebel
- 12 Walnüsse
- 1 EL Honig
- 150g getrocknete Mirabellen oder sonstiges getrocknetes Steinobst
- 80 ml Rapsöl
- 80 g Butter
- Petersilie, Ingwer
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Curry, Zimt,
- eventuell wenig Chili

Zubereitung:

Den Kürbis vierteln und aushöhlen. Dann schälen und in gleichgroße Würfel von circa 1,5cm Kantenlänge schneiden.

Die Äpfel ungeschält vierteln, entkernen und ebenfalls in gleichgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Walnüsse entkernen und vierteln. Die getrockneten Mirabellen halbieren. Die Kürbiswürfel im Rapsöl unter mehrmaligem Wenden in einem Bräter trocken anbraten, circa 10 bis 12 Minuten.

Die Hitze reduzieren, Butter dazu geben und mit den Zwiebelwürfeln, Apfelwürfeln, Walnüssen und getrockneten Mirabellen weitergaren.

Einen Deckel auflegen und 3 - 5 Minuten zugedeckt dünsten lassen. Dann den Honig dazu geben und mit allen Gewürzen, nach Belieben, abschmecken.

Alle Zutaten sollten noch eine bissfeste Konsistenz haben.

Ein schmackhaftes vegetarisches Gericht, oder als Beilagengemüse zu Odenwälder Wild oder Odenwälder Lachsforelle passend.