



BAUERNFLEISCHKÄSE IM SCHMORKÜRBIS

Für 6-8 Personen

Zutaten:

1 mittelgrosser Kürbis, ca. 3 kg
500 gr Kalbsbrät
300 gr festkochende Kartoffeln
200 gr Schinken in Scheiben
1/2 Bund Peterli
4 EL Pistazienkerne, ungesalzen
1/2 Bund Majoranzweige
Salz, wenig Cayennepfeffer
4 dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, um den Stiel eine Öffnung von ca. 8 cm Durchmesser ausschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse ausschaben. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Schinken ebenfalls. Nun die Kartoffeln im Salzwasser knapp weich kochen. Den Peterli hacken. In einer Schüssel das Brät, die Kartoffeln, den Schinken, die Pistazien und den Peterli gut vermischen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nun die Füllung in den Kürbis geben, die Majoranzweige darauflegen und mit dem Deckel verschliessen. Die Gemüsebouillon zubereiten. Jetzt den Kürbis auf das Ofengitter stellen und unten ein Backblech einschieben. In dieses Blech wird nun die Bouillon hineingeleert. Den Kürbis eine Stunde schmoren lassen. Danach leicht abkühlen lassen und in Scheiben serviert anrichten. (Evtl. entstandene Flüssigkeit ableeren)

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

