



# salzburger Kürbisgemüse nach Paul Wührer

## **Salzburger Rezept:**

### **Zutaten für 4 Personen:**

800 Gramm geschabter Kürbis  
100 Gramm Schalotten, fein gewürfelt  
0,2 l Rindssuppe  
1 TL Paprikapulver  
2 EL Sauerrahm  
1 EL Kürbiskernöl  
2 EL Kürbiskerne  
Pfeffer  
Butter  
Salz

### **Zubereitung:**

Kürbisfleisch salzen, 20 min rasten lassen und anschließend in einem Küchentuch gut ausdrücken. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Kürbis hinzufügen und mit Rindssuppe aufgießen. Alles rund 10 min zugedeckt bei mittlerer Hitze garen lassen.

In der Zwischenzeit Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kürbisgemüse mit Paprika und Pfeffer würzen. Sauerrahm unterrühren. Zum Schluss Kürbiskerne und Kürbiskernöl beimengen.