

## Kürbisgulasch

2 EL Öl	In einem Topf erhitzen
1 große gewürfelte Gemüsezwiebel oder 2 kleine Zwiebel 500 g gewürfelte Kartoffeln 800 g gewürfelter Hokaido oder Butternut 200 g gewürfelte Möhren	darin anbraten
2 EL brauner Zucker 2 TL Curry 1 TL getrockneter Majoran	Dazugeben und wenden
1 TL gekörnte Gemüsebrühe	Hinzugeben und kurz mit andünsten
Mit ca. 100 ml Gemüsebrühe und 150 ml trockenem Weißwein oder Apfelsaft	Ablöschen, dann alles 20 – 30 min schmoren lassen
Mit Salz und Pfeffer	Abschmecken
	Wem es zu flüssig ist, der kann
1 EL Mehl mit etwas kaltem Wasser	Verrühren und unter das Gulasch heben

Dazu passen Brot, Joghurt-Dip, Frikadellen, Fisch, grüner Salat....

