



Gratinierter Kürbis mit Kalbgeschnetzeltem

1 Stk.	Butternusskürbis ca. 1,5 kg
	Salz
1 Liter	Gemüsebouillon
2 Stk.	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2 dl.	Halbrahm
1 EL	milder Curry
	Pfeffer
600 g	Kalbgeschnetzeltes

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Kürbis längs halbieren. Kerne entfernen. Kürbisfleisch mit einem Kerngehäuseausstecher herausschneiden, dabei einen Rand von ca. 5 mm stehen lassen. Kürbishälften leicht salzen und in eine Gratinform legen. Mit Bouillon umgiessen, bis das Gemüse zur Hälfte in Bouillon ist. Gratinform zudecken und Kürbis in der Ofenmitte ca. 30 Minuten bissfest garen.

Inzwischen herausgelöstes Kürbisfleisch grob hacken. Zwiebeln fein hacken und in der Hälfte des Öls dünsten. Kürbis begeben und ca. 10 Minuten mitdünsten. Rahm begeben und etwas einkochen lassen. Kürbismasse aus der Bratpfanne nehmen. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbgeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen. Portionenweise im restlichen Öl unter gelegentlichem Rühren anbraten. Unter die Kürbismasse heben und in die Kürbishälften verteilen. Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und die gefüllten Kürbishälften ca. 5 Minuten gratinieren.

Tipp: Die Schale dieser Kürbissorte kann gegessen werden.

En Guetä

