

Kürbisgemüse

Zutaten:

1kg Kürbis (die hellgrünen fast weissen Fröhkürbisse)

50gr Fett

1 kleine Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

gehackter Dill

20 g Mehl

etwas Salz und eine Brise Zucker

Sauerrahm

Zubereitung:

Den oder die Kürbis schälen und die Kerne herausschaben, mit dem Gurkenhobel mit der gewellten Seite reiben einsalzen und ca. 20 min. stehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in Fett dünsten.

Das Mehl und den Dill dazugeben und mit Wasser ablöschen und glattrühren.

Dann den ausgedrückten Kürbis dazugeben, kurz bissfest aufkochen ,

Zum Schluss den Sauerrahm dazugeben.

Passt super zu gebratenem, paniertem Fleisch, Geflügel.