

Traditionell von Herzen



Kartoffel-
Kürbis-Stampf



Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Kartoffel-Kürbis-Stampf

Zutaten für 4 Personen:

150 g Sellerie frisch, 200 g Kartoffeln, 200 g Hokkaido Speisekürbis, 50 g Zwiebel, 20 g Knoblauchzehe oder 6 Zehen, 2 EL Rapsöl, 1 Messerspitze Zimt (nach Geschmack), 70 ml Gemüsebrühe, 50 ml Sahne, 10 g brauner Rohrzucker oder 2 gestrichene TL, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Sellerie und Kartoffeln schälen und abspülen. Den Kürbis putzen und abspülen. Sellerie, Kartoffeln und Kürbis in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem Schmortopf erhitzen.
3. Kürbis, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Brühe, Sahne und Zucker zufügen und alles zugedeckt 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis alles weich ist.
4. Gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und nochmals abschmecken.