

## Kürbisragout mit Steinpilzen

40 dkg Muskat de Provence Kürbis

40 dkg Butternuss Kürbis

20 dkg Steinpilze

1 Zwiebel

$\frac{3}{4}$  l Rindsuppe

$\frac{1}{4}$  l Schlagsahne

Butter

Salz, Pfeffer

Dill, Kümmel,

Knoblauch



Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen, den würfelig geschnittenen Butternusskürbis dazugeben und mit etwas Salz, Knoblauch und Pfeffer würzen. Anschließend mit Rindsuppe aufgießen, Schlagsahne dazugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen, mit dem Pürierstab mixen.

Blättrig geschnittene Steinpilze und grob würfelig geschnittenen Kürbis (Muskat de Provence) anschwitzen, mit der Sauce aufgießen, 10 Min leicht köcheln lassen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Vollkorn-Semmelknödel!

Unsere Köchin Rosa Weitzer wünscht Ihnen einen guten Appetit!