

Ingrediënten

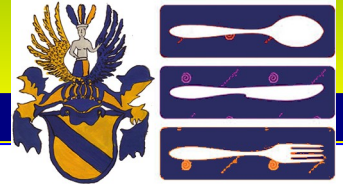
- 3 st Zwiebeln rot
 - 2 st Zwiebeln gelb
 - 2 zhen Knoblauch
 - 500 g Kurbis Muskat
 - 1 st Peperocini
 - ½ el Rohrzucker
 - Pfeffer und Salz nach Geschmack
-
- 2 st Schalotten
 - 2 el Küchensahne o. Cremefin **ACHTUNG**
keine Milch
 - 2 el Apfelessig
 - 2 el Senf grob
 - Pfeffer und Salz nach Geschmack

MeP

- Zwiebeln putzen und in halbe Ringe schneiden
 - Knoblauch polieren und in Scheiben schneiden
 - Kürbis waschen, NICHT schälen, halbieren oder entkernen.
Anschließend achteln und dann in dünne Scheiben schneiden
 - Schneiden Sie die Paprika je nach Geschmack in Scheiben, mit oder ohne Kerne.
-
- Schalotten schälen und in feine Brunoise schneiden
 - Speck in feine Würfel schneiden
 - Kochsahne zubereiten
 - Weißwein zubereiten
 - Groben Senf zubereiten

Bereidingswijze

1. Stellen Sie eine Pfanne auf den Herd, geben Sie etwas Öl hinein und lassen Sie es auf Temperatur kommen



2. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten
3. Etwas Butter dazugeben
4. Den Kürbis hinzufügen und anbraten
5. Streuen Sie den Esslöffel Rohrzucker darüber
6. Und den Kürbis karamellisieren lassen

7. Stellen Sie einen Topf auf den Herd und schalten Sie den Herd auf ½ Kraft an
8. Ein kleines Stück Margarine oder Butter schmelzen
9. Temperatur etwas erhöhen
10. Die Schalotten dazugeben und scharf anbraten
11. Mit APFELESSIG ablöschen
12. Mit der Küchensahne auffüllen
13. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken