

frei nach dem Feinschmecker

## Kürbis-Kartoffel-Curry

4 Portionen

### Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln, 700 g Kürbisfleisch, 3 kleine Zwiebeln, 40 g Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 1 frische Chilischote, 50 ml Öl, 1 Teelöffel Currypulver, 1 Esslöffel dunkle Senfsaat, 1 Esslöffel helle Senfsaat, 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel, 2 Zimtstangen, 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 750ml Gemüsebrühe, 100 ml trockener Riesling, 3 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, 2 Esslöffel Zitronensaft



### Zubereitung

1. Knoblauch, Chilischote und Ingwer sehr fein hacken
2. Zwiebeln fein schneiden
3. Kürbis in 2 cm große Stücke schneiden
4. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke schneiden
5. Öl im großen Topf erhitzen und Chili, Curry, Senfsaat und Kreuzkümmel kurz darin rösten
6. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen
7. Kartoffeln und Kürbis zugeben und alles zusammen 5 Minuten anschwitzen, bis die Kartoffeln anfangen am Rand glasig zu werden
8. Zimtstangen, Nelken und Lorbeerblätter zugeben
9. mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen
10. Salz und Pfeffer zugeben
11. mindestens 30 Minuten köcheln lassen und dann den Zitronensaft zugeben, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken
12. Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen, ggf. die Nelken herausfischen

### Zeitbedarf

1 Stunde

### dazu paßt

Weißbrot, Rindswurst (!)