

## Kürbis-sauce für Nudeln oder Spaghetti von merlin

Mengen für 10 Personen

Als Variante der Kürbislasagne die Füllung als Sauce verwenden.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 60 g Steinpilze           | getrocknete Steinpilze.  |
| 6.0 dl Wasser             | die getrockneten Steinpilze im warmen Wasser einweichen.   |
| 100 g Zwiebel             | Zwiebeln fein hacken.  |
| 1.8 kg Kürbis             | Kürbis (z.B. orangener Knirps (Potimarron) schälen, entkernen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden.  |
| 50 g Butter               | Bratbutter oder Butter in Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin andünsten und die Kürbiswürfel zugeben und ebenfalls andünsten.   |
| 20 g Curry                | Curry mild begeben.  |
| 10 g Ingwer               | Ingwerpulver begeben,  |
| 5.0 g Zimt                | Zimt begeben   |
| 2.0 Stück Nelken          | Nelkenpulver (3 Prisen für 10 Personen) begeben.   |
| 5.0 g Pfeffer             | Pfeffer aus der Mühle nach Gutdünken begeben,  |
| 3.0 dl Bouillon (flüssig) |  |
| 5.0 g Muskatnuss          | Muskatnuss begeben.  |
| 1.0 Stück Bouillonwürfel  | mit Wasser auflösen, Gemüsebouillon sowie das Einweichwasser der Steinpilze samt den Pilzen begeben und 5 bis 10 min bei niedriger Temperatur dünsten. Die Kürbiswürfel sollten noch Biss haben. |
| 5.0 dl Halbrahm           | begeben und nach Belieben abschmecken.   |