



Kürbis-sauce für Nudeln oder Spaghetti von merlin

Mengen für 20 Personen

Als Variante der Kürbislasagne die Füllung als Sauce verwenden.

120 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze.
1.2 Liter Wasser	die getrockneten Steinpilze im warmen Wasser einweichen.
200 g Zwiebel	Zwiebeln fein hacken.
3.6 kg Kürbis	Kürbis (z.B. orangener Knirps (Potimarron) schälen, entkernen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden.
100 g Butter	Bratbutter oder Butter in Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin andünsten und die Kürbiswürfel zugeben und ebenfalls andünsten.
40 g Curry	Curry mild begeben.
20 g Ingwer	Ingwerpulver begeben,
10 g Zimt	Zimt begeben
4.0 Stück Nelken	Nelkenpulver (3 Prisen für 10 Personen) begeben.
10 g Pfeffer	Pfeffer aus der Mühle nach Gutdünken begeben,
6.0 dl Bouillon (flüssig)	
10 g Muskatnuss	Muskatnuss begeben.
2.0 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.
1.0 Liter Halbrahm	begeben und nach Belieben abschmecken.