

Kürbis-Glühwein Curry

Zutaten:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 400 g)
- 1 EL Ghee
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ¼ TL Chilipulver
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver
- 200ml Glühwein oder alkoholfreier Gewürzpunsch
- 200ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 1 kl. Glas Kichererbsen
- 1 Becher Crème Fraîche oder Schmand
- 2 EL Kürbiskerne, trocken in einer Pfanne geröstet
- 1 TL Salz



Den Kürbis zerteilen, die Kerne herauslösen und das Kürbisfleisch in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden. Das Ghee erhitzen, Lorbeerblätter, Kreuzkümmelpulver, Chilipulver, Kurkuma und Paprikapulver kurz anschwitzen.

Den gewürfelten Kürbis unterrühren und mit den Gewürzen 2 Minuten schmoren.

Dann mit Glühwein und Gemüsebrühe (oder Wasser) ablöschen, Salz dazu und 20 Minuten gar köcheln.

Zum Schluss die vorgekochten Kichererbsen, Crème Fraîche/Schmand sowie die gerösteten Kürbiskerne unterrühren und abschmecken.