



Kürbispfanne mit Hackfleisch

Zutaten für die Kürbispfanne:

- ca. 8 kleine runde Kartoffeln
- 1/2 Kürbis (es eignen sich alle Hokkaido Sorten)
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Zwiebel
- 1 Tl Kartoffelmehl
- 500 ml Rinderfond / Gemüsebrühe / Instantbrühe
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 alte Semmel
- 1 TL Senf
- Öl zum anbraten
- Gewürze: Paprika, Majoran, Kurkuma, Muskatnuss
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken, dann in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch mit der eingeweichten Semmel, den Eiern, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und die Zwiebel-Knoblauch-Masse hineingeben und alles gut durchmischen.

Eine große Pfanne mit etwas Öl erhitzen und kleine Hackbällchen hineingeben und rundherum anbraten. Die Bällchen habe ich mit einem Eisportionierer abgestochen und direkt in die Pfanne gegeben. Die Hackfleischbällchen müssen nicht komplett durchgebraten sein, denn Sie ziehen später noch in der Pfanne.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Kürbis halbieren, schälen und die Kerne herausholen. Dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden und zusammen mit den Kürbiswürfeln in einer großen Kasserolle anschwitzen. Wenn die Zwiebelwürfel glasig sind mit Brühe ablöschen und den Kürbis leicht köcheln lassen. Das Zitronengras anklopfen.

Die Kartoffeln abgießen und ganz in die Kasserolle zum Kürbis geben. Wenn der Kürbis bissfest ist, etwas von der Brühe und dem Kürbis abschöpfen und in einem Mixbecher pürieren. Den Teelöffel Kartoffelmehl hinzugeben und mixen. Zum Schluss das Pürierte in die Kasserolle zurückgeben und ein Teelöffel Kurkuma untermischen. Alles gut verrühren, die vor gebratenen Hackfleischbällchen hineingeben und mit den Gewürzen abschmecken, Salz & Pfeffer und eine Prise Muskatnuss.

Eine Handvoll Wallnüsse klein hacken. Einen Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in die Kasserolle geben und kurz mit dünsten. Zum Schluss die gehackten Nüsse drüberstreuen, etwas Petersilie klein hacken und einstreuen.