



## Kabotscha -

ein herbstliches  
Kürbisgericht

### Zutaten:

- 1 mittelgroßer Hokkaido-Speisekürbis
- 2 milde Pfefferoni
- 1 Schuss Sojasauce
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 kleine Zwiebel
- ca ½ kg geschneitztes Rindfleisch
- 1 Suppenwürfel
- Öl, Salz

### Zubereitung:

Der gewaschene Speisekürbis wird in fingerdicke Stücke zerteilt, bei jungen Kürbissen muss man die Schale und das Kernhaus nicht entfernen.

Das Rindfleisch wird mit gehackten Zwiebeln kurz gebraten, die Kürbisschnitten u. die Pfefferoni-hälften werden dazugegeben und mitgeröstet.

1 TL Zucker und ein Schuss Sojasauce werden beige-fügt und mit etwas Wasser abgelöscht.

Nach und nach gibt man Wasser u. einen Suppenwürfel dazu und schmeckt mit etwas Salz ab.

Nun lässt man alles köcheln bis nur noch wenig Sauce im Topf ist.

Dieses Gericht schmeckt gut an kühlen Herbstabenden.