

## Rahmkürbis

### Zutaten für 4 Personen

60	g	Schalotten	Fein hacken
3		Knoblauchzehen	Fein hacken
50	g	Butter	Schalotte und Knoblauch andünsten
1	EL	Paprika, edelsüss	Beigeben und leicht dünsten
1	kg	Kürbis	Schälen, entkernen, Kürbisfleisch in 1 cm Würfel schneiden, zu Schalotte und Knoblauch geben, unterrühren
2	EL	Aceto balsamico	Ablöschen
2	dl	Hühnerbouillon	
2	dl	Rahm	Beigeben
		Salz, Chili a.d.M.	Abschmecken, 7-10 Min. zugedeckt garen
15	g	Maizena	Mit etwas kaltem Wasser verrühren, zu Rahmkürbis geben. Einmal aufkochen.
½	Bund	Petersilie, gehakt	Rahmkürbis anrichten und etwas gehakte Petersilie darüber geben.