

## Geschnetzeltes Schweinefleisch an Kürbis-Curry-Sauce

---

wenig	Bratbutter	in einer Bratpfanne erwärmen
600 g	Schweinefleisch, geschnetzelt	portionenweise darin anbraten und alles zurück in die Pfanne geben
1	Zwiebel	beides fein schneiden und mitdämpfen
2	Knoblauchzehen	
2 EL	Tomatenpüree	zufügen und kurz andämpfen
1 EL	Curry, mittelscharf	
2 dl	Apfelwein	ablöschen, nachwürzen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. kochen lassen
3 dl	Gemüsebouillon	
500 g	Kürbis, 2 cm grosse Stücke	im Dampf knapp weich dämpfen
		Fleisch aus der Sauce nehmen, beiseitestellen
		Sauce mit 3 EL Kürbisstücken pürieren
150 g	Crème fraîche	in die Sauce geben, etwas einkochen lassen
	Koriander, nach Belieben	Sauce abschmecken
		Fleisch und restliche Kürbisstücke zugeben und kurz erhitzen
	Petersilie	Grob zupfen und nach dem Anrichten darüber streuen