

## Zutaten

- 60 g Schalotten
- 600 g Kürbis
- 500 g Kalbfleisch
- 20 g Butterschmalz
- 375 ml Weißwein
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes
- 30 g Butter
- 25 g Zucker
- 2 EL Schlagsahne
- etwas Pfeffer

## Zubereitung

- 1. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Kürbis in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen, schälen und in Würfel schneiden. Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
- 2. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen, Fleisch und Schalotten darin anbraten. 250 ml Weißwein und Wasser zugießen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 45 Minuten zugedeckt schmoren. MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen lassen.
- 3. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Zucker zugeben und karamellisieren. Kürbis zugeben und kurz dünsten. 125 ml Weißwein zugießen und ca. 10 Minuten zugedeckt weiter dünsten. Kürbis zum Ragout geben. Sahne unterrühren und mit Pfeffer würzen und abschmecken. Dazu Maggi Reiskugeln "Risi-Bisi" servieren.

## Nährwert-Anzeige

(L) 60 Minuten

Kohlenhydrate 21 g Energie 413 kcal

Fett 17 g Protein 29 g