

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Geschmorter Hokkaidokürbis mit Höri Bülle und Schwarzwälder Schinken

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

6 Scheiben Schwarzwälder Schinken,  
hauchdünn geschnitten  
1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 800 g)  
150 g Höri Bülle (Zwiebeln)  
Tomatenmark  
Butter  
Zucker  
Rotwein  
Öl  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Kürbis vierteln, entkernen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Bülle würfeln, in Öl und Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, den Kürbis dazugeben, ein gestr. Essl. Tomatenmark und ca. 100 ml Rotwein (nach Geschmack gerne mehr) dazugeben und einmal aufkochen lassen, bei etwa 100 °C im Ofen abgedeckt in 30 Min. weich garen, mit Salz, Pfeffer und Zucker nachschmecken.

Beim Anrichten 3 Scheiben Schinken flach nebeneinander auf einen Teller legen, nun das heiße Kürbis-Bülle-Ragout darauf setzen, den Schinken um das Ragout einschlagen. Dazu passt ein frisches Baguette.

**Getränkeempfehlung:** ein Gaienhofer Spätburgunder Rotwein, trocken, vom Weingut Hans Rebholz.

### Restaurant "Seensucht" im Hotel Hoeri am Bodensee

Uferstraße 20-23 | D-78343 Hemmenhofen  
Telefon +49 (0) 7735 81 10 | [www.hoeri-am-bodensee.de](http://www.hoeri-am-bodensee.de)



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)