Rezept

Kürbisbrei mit Rind

Ein Rezept von Kürbisbrei mit Rind, am 28.05.2025

Zutaten

- **250 g** Kartoffeln
- **250 g** Möhren
- **75 ml** Orangensaft
- **250 g** Hokkaidokürbis
- **100 g** Rinderlende
- **4-6 knappe EL** Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Portionen ab dem 5. Monat | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in 20-25 Min. gar kochen. Kürbis und Möhren waschen, putzen, schälen und in Stücke schneiden. Das Fleisch in feine Streifen schneiden.

2. Gemüse und Fleisch in einem Topf zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. kochen, bis der Kürbis zerfallen ist. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

3. Die Kartoffeln pellen und klein schneiden. Mit Orangensaft zum Fleisch-Mix geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Portionsweise einfrieren. 1 knappen EL Öl vor dem Einfrieren oder nach dem Auftauen zu jeder Portion geben.