



Kürbis mit Biss

6 köstliche
Rezeptideen

Kürbisgemüse

Zutaten:

50 dag Kürbis (Marina di Chioggia, Buen gusto, Butternuts, Hokkaido, Hubbarts), Butter
1 mittelgroße Zwiebel
Paprikapulver, 1/8 l Obers
2 Esslöffel Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Kürbis schälen und klein schneiden. Geschnittene Zwiebel in Butter glasig anrösten. Kürbis und Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel begeben und mit Obers aufgießen. Kurz kochen lassen und mit Sauerrahm abschmecken.
Dieses Kürbisgemüse passt sehr gut zu allen Arten von Fleisch.

Kürbis-Apfel-Marmelade

Zutaten:

50 dag Äpfel
50 dag Kürbis (Rouge Vif d'Etampes, Muscat de Provence)
1 kg Gelierzucker
Saft von 3 Zitronen
1 Stange Zimt

Zubereitung:

Äpfel und Kürbis schälen, entkernen und in dünne Scheiben hacheln oder schneiden. Beides mit Gelierzucker vermischen und 12 Stunden durchziehen lassen. Am nächsten Tag zu dem Fruchtgemisch den Zitronensaft und die Zimtstange geben und die Masse unter ständigem Rühren aufkochen, vier Minuten sprudelnd kochen lassen, Zimtstange entfernen und anschließend die heiße Marmelade sofort in Gläser füllen und luftdicht verschließen.



Kürbisauflauf

Zutaten:

70 dag Kürbis (Hubbarts, Delicata, Butternuts)
10 dag geriebener Käse
2 Zwiebeln
50 dag Faschiertes gemischt
Salz, Pfeffer, Basilikum
Oregano
2 Semmel
2 Eier
1 Esslöffel Mehl
3 Tomaten

Zubereitung:

Kürbis schälen und würfelig schneiden. Zwiebel fein hacken. Semmel in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Faschierten, Gewürzen, Mehl und Eier abmischen. In eine befettete Auflaufform die Kürbiswürfel hineingeben, mit Käse und Zwiebel belegen. Oben darauf das Faschierte verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen.

Kürbisstrudel

Zutaten:

Fülle: ca. 1 kg Kürbis (Hubbarts, Ufos, Tonda Pandana, Muscat de Provence, alle Sorten)
5 dag Butter, 6 dag Mehl
1 Bund Dill, 15 dag feingehackte Zwiebel, 1/8 l Sauerrahm
Salz und Paprikapulver
3 Packungen fertigen Strudelteig
Öl zum Backen

Zubereitung:

Für die Fülle den Kürbis schälen und würfelig schneiden, salzen, ca. 1 Stunde rasten lassen. Zwiebel in Butter goldgelb anbraten und das Mehl etwas mitrösten, dann Kräuter und ausgedrückten Kürbis untermischen. Mit Paprikapulver und Rahm verrühren und weich dünsten. Den ausgerollten Strudelteig mit etwas zerlassener Butter beträufeln. Die Fülle darauf gleichmäßig verteilen und einrollen. Sehr gut schmeckt der Kürbisstrudel auch wenn man der Fülle noch ca. 40 dag nudelig geschnittenen Schinken beifügt. Bei ca. 180 Grad 40 Minuten backen.

Kürbis-Fleischeintopf

Zutaten:

60 dag Schweinefleisch
20 dag Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
25 dag Erdäpfel
25 dag Kürbisfleisch
1 Msp. Paprikapulver
1 EL Essig
1/2 l klare Suppe
Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel in Öl anrösten, würfelig geschnittenes Schweinefleisch mitrösten, mit Paprika bestreuen, mit Essig ablöschen. Mit Suppe aufgießen und dünsten lassen. Erdäpfel mit Kürbisfleisch kleinwürfelig schneiden. Gemüse zum Fleisch geben, salzen, würzen. Dünsten lassen bis das Fleisch weich ist.

Erdäpfel-Kürbiscremesuppe

Zutaten:

4 dag Butter,
15 dag kleinwürfelig geschnittene Erdäpfel,
15 dag kleinwürfelig geschnittenes Kürbisfleisch (mehlige Sorten: Hokkaido, Baby Bear, Queenlands blue, Hubbarts)
1 kleine Zwiebel
1/8 l Obers
1/4 l Gemüsebrühe oder klare Suppe
eventuell 4 EL Maiskörner

Zubereitung:

Zwiebel in Butter leicht anrösten, mit Suppe aufgießen, Erdäpfel- und Kürbiswürfel dazugeben und dünsten lassen. Obers beugeben, würzen und pürieren. Als Einlage Maiskörner geben und mit Kernöl garnieren. Weiters eignet sich als Einlage in Butter geröstetes Weiß- oder Schwarzbrot.