



Kürbis-Rezepte

Kürbissuppe

Zutaten

- 800 g Kürbis
- 1 weiße Zwiebel, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Paprikaschote
- 3 EL Butter
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. getrocknete Chilischote, zerbröselt
- ½ TL Curry
- 2 EL Ingwersirup
- 2 EL Tomatenketchup
- 1 EL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 120 g Sahne
- 4 EL Kokosmilch, ungesüßt
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Scheibe Graubrot

Zubereitung

Den Kürbis schälen, die Samen entfernen, das Fruchtfleisch grob raspeln, salzen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen, Paprikaschote waschen und alles klein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotte, Paprika, Sellerie hineingeben und dünsten. Geriebenen Ingwer, Paprikapulver, Curry, Chili, Ingwersirup und Ketchup zugeben, weitere 5 Minuten dünsten. Den Kürbis durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Kürbisfleisch mit dem Gemüse vermischen, etwa 15 Minuten mitdünsten. Kürbissaft und Gemüsesud zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 20 Minuten bei niedriger Hitze sanft kochen. Die Sahne halb steif schlagen und mit Kokosmilch und Zucker mischen. Nach und nach in die Suppe einrühren, mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken.

Das Graubrot würfeln, in 1 EL Butter rösten und mit 1 Prise Zimt würzen. Die Würfel kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Kürbissuppe mit Maronen

Zutaten

- 200 g Kürbisfleisch
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 100 ml Madeira
- 250 g Maronen
- 100 ml Sahne
- 100 ml weißer Portwein
- 0,5 TL weißes Trüffelöl
- 1 TL Zucker
- etwas Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Maronen kreuzweise einschneiden und im Ofen etwa 10 Minuten backen, bis die Schale aufspringt. Die Schale ablösen oder das Fruchtfleisch mit einem Kaffeelöffel aus der Schale lösen. Butter in einem Topf zerlassen und die Maronen mit dem Zucker unter Rühren etwa 4 Min. karamellisieren lassen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe, Madeira, Portwein und Sahne auffüllen. Kürbis-Brühe-Gemisch zusammen mit dem Maronenkaramell etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Maronen weich sind. Die Suppe mit einem Pürierstab aufmixen, mit Salz, Pfeffer und dem Trüffelöl abschmecken.

TIPP: Die Kürbissuppe im ausgehöhlten Kürbis servieren.

Kürbis-Garnelen-Curry

Zutaten

- 600 g Kürbis
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 TL Ingwer, gerieben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 400 ml Kokosmilch
- ½ EL Currypaste, grün
- ½ Zitrone, den Saft
- Salz, Pfeffer
- 200 Garnelen, gegart, geschält
-

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Den Kürbis putzen, schälen und in ca. 1 cm-große Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebel und Ingwer bei starker Hitze 2 Minuten anbraten. Danach den Kürbis dazu geben und weitere 5 Minuten bei reduzierter Hitze garen lassen.

Zum Schluss den Knoblauch beifügen, kurz anbraten. Kokosmilch mit Currypaste und Zitronensaft untermischen, würzen. Nicht zugedeckt ca. nochmals 3 Minuten köchen lassen.

Die Garnelen darin erhitzen, in Schälchen mit Jasminreis servieren.



Kürbis, Kartoffeln und Hähnchenschenkel aus dem Backofen

Zutaten (Für 6 Personen)

- 1 Kürbis (Gorgonzola-Kürbis, Hokkaido oder Butternut)
- 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian, nur die Blätter
- 6 Hähnchenkeulen
- etwas Öl
- Paprikapulver, edelsüß
- Paprikapulver, rosenscharf

Zubereitung

Den Kürbis teilen, Kerne entfernen, schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfeln schneiden (gleiche Größe wie die Kürbiswürfel). Die Würfel in eine Schüssel geben, großzügig salzen und pfeffern.

Eine große Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. Die Knoblauchzehen schälen, pressen und in der Auflaufform verteilen. Die gewürzten Kürbis- und Kartoffelwürfel in die Auflaufform geben. Diese in den vorgeheizten Backofen bei 200° C, Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene, stellen. 15 Minuten backen lassen.

In der Zwischenzeit etwas Öl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver anrühren und die Hähnchenschenkel großzügig damit einreiben. Nach den ersten 15 Minuten die Hähnchenschenkel locker auf die Kartoffel-/Kürbiswürfel, mit der Unterseite nach oben legen. Nach etwa einer halben Stunde die Hähnchenschenkel wenden. Nach ca. einer weiteren halben Stunde (wenn die Hähnchenschenkel Farbe genommen haben) ist das Gericht fertig.

Hinweis: Alle anderen Kürbissorten (außer Gorgonzola-Kürbis) können direkt mit den Hähnchenschenkeln in den Ofen.

Herzhaft gefüllter Hokkaido-Kürbis

Zutaten

- 650 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Stange Lauch
- 1 Tomate
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g Feta-Käse
- Cayennepfeffer
- Salz
- Butter

Zubereitung

Kürbis aufschneiden. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch bis auf eine gut 1 cm-dicke Wand ausschaben. Den ausgehöhlten Kürbis mit Deckel für 15 Min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen stellen. Inzwischen Lauch putzen und schneiden. Tomate waschen und würfeln. Feta-Käse würfeln.

Hackfleisch und das fein ausgeschabte Kürbisfleisch gut in Butter anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 5 Min. unter Rühren weiter braten. Cayennepfeffer, gehackte Petersilie, Salz und Crème fraîche einrühren. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen. Die Hackfleischmasse einfüllen, dabei den gewürfelten Feta-Käse einstreuen. Den Deckel auf den Kürbis setzen und erneut für ca. 20 Min. bei 180° C im Ofen garen.



Kürbis-Gemüse mit Äpfeln

Zutaten

- 1 kg Kürbis
- 250 g säuerliche Äpfel
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Speiseöl
- etwas Currypulver
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 EL Weißwein
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Den Kürbis schälen, waschen, das Mark mit einem Löffel herauskratzen und würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Speiseöl erhitzen und die Lauchscheiben, den Kürbis und die Äpfel darin andünsten. Mit Curry, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Weißwein hinzufügen und ca. 8 bis 10 Minuten gar dünsten lassen. Zum Schluss die gehackte Zitronenmelisse unterrühren.

Provencialischer Honigkürbis

Zutaten

- 800 g Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)
- 2 - 3 EL Rosmarin- oder Akazienhonig
- einige Rosmarinnadeln
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 1 Prise Ingwerpulver
- Olivenöl für die Form

Zubereitung

Den Kürbis in feine Spalten schneiden und fächerartig in eine gefettete Gratinform legen. Mit gehacktem Rosmarin, Pfeffer, Ingwer und Salz würzen. Den Honig leicht erwärmen und über den Kürbis verteilen. Den Kürbis im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen.

Kürbis-Risotto

Zutaten

- 450 g Kürbisfleisch
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 350 g Reis (Risotto)
- 100 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe, heiß
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Crème fraîche
- 50 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer
- ½ Kästchen Kresse

Zubereitung

Kürbisfleisch in Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl erhitzen, Butter darin zerlassen. Knoblauch, Schalotten und Kürbistreifen darin andünsten.

Den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten.

Weiß angießen und aufkochen lassen. Nach und Nach die Brühe dazu gießen. Reis ca. 20 Minuten ausquellen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

5 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Crème fraîche und Parmesan unterheben, mit Pfeffer würzen.

Die Kresse abschneiden, darüber streuen.

TIPP: Mit Ziegenfrischkäse und Baguette servieren.



Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, karamellisierten Birne, Blauschimmelkäse und Walnüssen

Zutaten

- 4 Port. Salat (z. B. Feldsalat, Eichblatt, Frisee oder Lollo)
- 1 Birne, reif
- 1 TL Zucker
- 150 g Hokkaido
- 1 EL Butter
- etwas Muskat
- 10 Walnüsse
- 300 g Blauschimmelkäse (Roquefort, Stilton oder Gorgonzola)
- 3 EL Weißweinessig
- 7 EL Öl (Traubenkernöl)
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und schräg in Rauten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne kurz darin schwenken.

Kürbis mit Schale in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten bzw. garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten. Essig und Gewürze in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Beide Ölsorten langsam unter schlagen zufügen.

Anrichten: Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Käse zerkleinern und zusammen mit der Birne, Kürbis und den Nüssen auf dem Salat verteilen.

Kürbis-Raclettekuchen

Zutaten

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Dinkelmehl (Vollkorn-)
- ¾ TL Salz
- 80 g Butter, kalt in Stücke geschnitten
- 75 ml Wasser
- 1 EL Essig
- 2 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 50 g Schinken, gewürfelt
- 600 g Kürbisfleisch
- 50 ml Gemüsebrühe
- 150 g Raclettekäse
- 2 EL Gelee (Quitten-)
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 3 EL Olivenöl oder Butter für die Form und zum Andünsten
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Man benötigt ein Backblech 25 x 25 cm oder eine runde Quicheform von 28 cm Durchmesser.

Teig:

Mehl und Salz mischen, mit der Butter vermengen, bis alles krümelig ist. Eine Mulde formen und Wasser und Essig hineingeben. Teig mischen (nicht kneten) und in Frischhaltefolie gewickelt, 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Belag:

Schalotten und Knoblauch in 2 EL Olivenöl andünsten. Kürbis in ca. 1 cm-große Würfel schneiden, dazu geben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 5 bis 10 Minuten bissfest garen. Ohne Deckel die Flüssigkeit einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und abkühlen lassen. Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Im eingefetteten Blech oder der Form auslegen und den Teighoden einstechen. 15 Min. kalt stellen. Kürbismischung auf dem Teig verteilen, Raclettekäse darüber geben. Das Quitten- (o. a.) Gelee etwas erwärmen und darüber träufeln. Auf unterster Stufe des auf 220° C vorgeheizten Backofens 25 bis 30 Min. backen.

Dazu passt ein frischer, knackiger Salat.

Kürbiskuchen orientalisches

Zutaten

- 500 g Hokkaidokürbis, klein gewürfelt
- 500 g Hokkaido- oder Muskatkürbis, geraspelt
- 2 TL Gemüsebrühe, Instant
- 1 EL Leinsamen, geschrotet
- 1 EL Kräuterbutter
- 1 EL Schwarzkümmel, ganz
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 200 g Schmand
- 200 g Schmelzkäse, z. B. Goudaschmelzkäse

Zubereitung

Die Kürbiswürfel 15 Minuten in 300 ml Wasser vorkochen, leicht ausdrücken und dann weiterverarbeiten (die Kürbisraspel können roh verwendet werden).

Den Ofen auf 195°C vorheizen.

Die Kürbiswürfel und -raspel mit Brühepulver, Leinsamen, Kräuterbutter und Gewürzen in einer Schüssel mischen.

Den Blätterteig auf dem Backpapier auf einem kleinen Kuchenblech ausbreiten, 15 Minuten bei 195° C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene backen.

Inzwischen für den Guss, Schmand und Schmelzkäse verrühren.

Den Teig mit dem Kürbisgemisch belegen. Den Guss auf dem Kürbis verteilen. Weitere 25 bis 30 Minuten (je nach Ofen) bei 195° C Ober-/Unterhitze backen. Der Kuchen sollte schön bräunen.

Danach etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit frischem Salat genießen.

Der Kuchen schmeckt auch kalt!

Kürbis-Ravioli

Zutaten

- 100 g Mehl
- 100 g Grieß (Hartweizengrieß)
- 100 ml Wasser
- 400 g Kürbisfleisch (vornehmlich Hokkaido)
- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 60 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Eigelb
- Muskat
- 50 g Butter
- 8 Blätter Salbei

Zubereitung

Mehl, Grieß und kaltes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mit Klarsichtfolie eingewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und die gewürfelte Zwiebel glasig braten. Kürbiswürfel dazu geben, salzen und pfeffern und ganz weich kochen. Aber ohne Deckel, das Wasser muss verdunsten können.

Der Kürbis ist perfekt, wenn eine festere Püremasse im Topf ist. Das dauert ca. 20 Min. Danach den Parmesan und das Eigelb unterheben. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Nudelteig ausrollen und die Ravioli füllen. In Salzwasser ca. 2 bis 4 Min. garen. Abtropfen lassen und warm halten. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter bei milder Hitze darin braten. Mit etwas Salz und Pfeffer sowie ein bis zwei Tropfen Zitronensaft abschmecken. Über die Ravioli geben und mit einigen Parmesanspänen servieren.

Kürbis-Lasagne

Zutaten

- 700 g Kürbis
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel
- 500 g Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Tomatensoße
- 3 Zweige Rosmarin
- 20 g Butter, weich
- 1 - 2 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 300 ml Fleischbouillon
- Muskatnuss, gerieben
- ca. 150 g Lasagneblätter
- 100 g Appenzeller-Käse

Zubereitung

Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Öl bei kleiner Hitze weich dünsten. Kräftig salzen und pfeffern. Zwiebel fein hacken. Hackfleisch scharf anbraten. Zwiebeln beigeben, Knoblauch dazu pressen. Pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz weiterbraten und mit Tomatensoße ablöschen. Einen Rosmarinzweig für die Garnitur beiseite legen, vom restlichen Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein schneiden, beifügen.

Abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Butter und Mehl verkneten. Milch und Bouillon aufkochen. Mehlbutter mit dem Schneebesen unterheben. Kochen, bis die Soße leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Appenzeller reiben. Die Hälfte unter die Soße mischen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kürbis, Hackfleisch und Lasagneblätter lagenweise in eine ofenfeste Form schichten. Mit der Käsesoße abschließen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen.

TIPP: Anstelle von Hackfleisch 300 g Karotten und 100 g Stangensellerie fein würfeln, dünsten und in der Tomatensoße weich kochen.



Kürbis-Gnocchi

Zutaten

- 1 kg Kürbis (süßlich-mehlige Sorte)
- 1 Eigelb
- 175 - 200 g Mehl
- 50 g geriebener Sbrinz-Käse (oder anderer geriebener Hartkäse)
- ½ EL Distel- oder Nussöl
- 100 g Butter
- 4 - 6 Salbeiblätter
- Salz, grob gemahlener Pfeffer
- Zitronenschale
- gehobelter Sbrinz-Käse

Zubereitung

Kürbis in Schnitze schneiden, Kerne entfernen und auf ein mit Folie belegtes Backblech legen. Wasser knapp zentimeterhoch ins Blech gießen und 30 bis 40 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. Danach abkühlen lassen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen, pürieren und in ein Sieb zum Abtropfen geben.

Püree in eine große Pfanne geben. Eigelb und Mehl hinzufügen. Bei kleiner Hitze rühren, bis der Teig leicht warm ist. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Sbrinz und Öl darunter arbeiten und würzen.

Gnocchi-Masse in einen Spritzbeutel füllen. In einer weiten Pfanne Salzwasser aufkochen und die Gnocchi direkt ins sprudelnde Wasser geben.

In einer großen Bratpfanne Butter und Zitronenschale warm werden lassen. Sobald die Gnocchi im Salzwasser obenauf schwimmen, heraus nehmen und in der Zitronenbutter schwenken. Salbei in feine Streifen schneiden und darüber streuen. In vorgewärmten Suppentellern anrichten, mit Sbrinz und Pfeffer bestreut sofort servieren.



Feines Kürbispüree

Zuten für 4 Personen

- 1 Stück Kürbis, ca. 450 g (z.B. Hokkaido, Muskatkürbis)
- 3 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kapern
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- nach Wahl: hochwertiger Rotweinessig

Zubereitung

Das Kürbisstück von den Kernen mit dem faserigen Fruchtfleisch befreien und auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°C) 40 Minuten backen, bis das Fruchtfleisch schön weich ist.

Den Kürbis herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit dem Olivenöl fein pürieren.

Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Die Kapern und Petersilie fein hacken, zum Kürbispüree geben und gut mischen. Mit Salz, Pfeffer (und nach Geschmack mit einigen Tropfen Rotweinessig) abschmecken.

TIPP: Mit frischem Weißbrot oder Vollkornbaguette servieren.

Kürbissalat mit Gartenkräutern

Zutaten

- 700 g Kürbisfleisch
- 150 g Joghurt
- je ½ Bund Schnittlauch, Dill, Petersilie
- 4 EL Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kürbisfleisch auf dem Gemüsehobel grob raspeln. Joghurt mit der Sahne und dem Zitronensaft glatt rühren, salzen und pfeffern.

Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken, unter die Joghurtsoße geben. Die Kräutersoße über die Kürbisraspeln geben und den Salat vor dem Servieren etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

Kürbismarmelade mit Grappa

Zutaten

- 500 g Kürbisfleisch
- 500 g Gelierzucker
- 2 Zitronen
- 2 cl Grappa

Zubereitung

Kürbisfleisch fein würfeln und mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Zitronen auspressen und den Saft dazu geben. Unter Rühren aufkochen und danach mindestens 7 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Grappa unterrühren.

Marmelade sofort in Gläser abfüllen und verschließen.

Kürbis-Rosinen-Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

- 80 ml Vin Santo (ersatzweise anderer süßer Dessertwein)
- 50 g Rosinen
- 250 g küchenfertiger Kürbis
- 100 g Butter
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- Salz

außerdem:

- 1 Muffinsblech und 12 Papierbackförmchen

Zubereitung

Den Wein erhitzen, über die Rosinen gießen und quellen lassen. Den Kürbis in Würfel schneiden und in einem Siebeinsatz zugedeckt weich dämpfen. Kürbis herausnehmen, fein pürieren und in einem Sieb etwas abtropfen lassen.

Die Mulden des Muffinsblech mit Papierbackförmchen auslegen. Wer kein Muffinsblech hat, setzt jeweils 2 Förmchen ineinander und stellt sie auf das Backblech. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Backpulver, eine Prise Salz und den Zimt gut mischen. Das Kürbispüree mit den Eiern, der flüssigen Butter und dem Zucker verquirlen, dann die Mehlmischung nach und nach untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Rosinen abtropfen lassen und in den Teig rühren.

Den Teig in die Förmchen füllen, im Backofen (Mitte) 20 bis 25 Minuten backen und noch warm oder abgekühlt servieren.



Kürbiskuchen

Zutaten

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 kleines Ei
- 350 g Kürbisfleisch
- 150 g Zucker, braun
- ½ TL Ingwer
- ½ TL Muskat
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelke
- 2 EL Rübekkraut oder Ahornsirup
- 3 Eier, verquirlt
- 200 g Sahne
- etwas Wasser

Zubereitung

Aus dem Mehl, Backpulver, weißen Zucker, 1 Ei und der Butter einen Mürbeteig herstellen. Kaltstellen und eine 26 cm-Springform vorbereiten. Form mit dem Mürbeteil auslegen und dabei einen ca. 3 cm-hohen Rand hochziehen.

Für die Füllung das Kürbisfleisch mit etwas Wasser einige Minuten weich kochen und ein Püree daraus herstellen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Auf den Boden geben (Vorsicht: Die Füllung ist sehr flüssig).

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für ca. 45 Minuten backen.

Danach sollte die Füllung am Rand gerade fest und in der Mitte noch leicht feucht bis flüssig sein.



Kürbis-Bowle

Zutaten

- ca. 4 kg Speisekürbisfleisch
- 2 Zitronen
- 1 kg Kristallzucker
- 4 l Weißwein
- 0,2 l Marillenlikör
- 0,1 l Marillenbrand
- 0,7 l Sekt

Zubereitung

Zucker mit 2 l Wein aufkochen. Vom Kürbis Kerne und weiches Fruchtfleisch entfernen und das feste Fruchtfleisch würfeln. Die Kürbiswürfel im heißen Wasser bissfest (nicht zu hart und nicht zu weich) blanchieren und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Zuckerwein mit dem restlichen Wein, dem Marillenlikör und -brand mischen, den Saft von 2 Zitronen und das Kürbisfleisch zugeben und dann einige Zeit (mind. 2 Stunden) ansetzen.

Die Bowle gut kühlen und mit 1 Flasche Sekt vor dem Servieren aufgießen.

TIPP: Die Bowle im ausgehöhlten Kürbis anrichten.

