

Kürbiscremesuppe

Zutaten: 1 kg Kürbis, 2 Pastinaken (etwa 200 g), 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop), 1 Zwiebel, 2 EL. Butter, 1 l Gemüsebrühe, 3 EL gehobelte Mandeln, Curry, gem. Piment, gem. Ingwer, Salz, schwarzer Pfeffer, Balsamessig, ½ TL Sojasauce, 4 EL. Schmand

Zubereitung: Den Kürbis schälen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Pastinaken schälen und in Würfel schneiden.. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.
Die Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig braten. Die Pastinaken- und die Apfelwürfel dazugeben und mit anbraten. Den Kürbis hinzufügen. Die Brühe angießen und aufkochen lassen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen.
Inzwischen die Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht bräunen.
Die Suppe pürieren und mit Curry, Piment, Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamessig und Sojasauce abschmecken.
Die Suppe auf vier Teller verteilen und mit jeweils 1 EL Schmand und den Mandeln garnieren. Wer mag, reicht noch Croutons dazu.

Orangen-Kürbis

Zutaten: (für etwa 8 Gläser a 370 ml) 2 kg Kürbis (netto), ¼ l Apfelessig, 1 kg Zucker, 2 Zitronen, 1 EL Gewürznelken, ¼ l Orangensaft

Zubereitung: Das feste Fruchtfleisch reifer, aber nicht überreifer Kürbisse in fingerdicke, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Apfelessig, Zucker, abgeschälte und gewaschene Zitronenschale, Zitronensaft und Gewürznelken unter Rühren aufkochen.
Die Kürbisse in 2 bis 3 Portionen nacheinander darin glasig kochen.
Mit der Schaumkelle herausheben und in die bereitgestellten Gläser geben.
Wenn die letzte Portion gekocht und eingefüllt ist, den Orangensaft in den Sud geben und kurz aufkochen. Danach rasch durchsiehen und über die Kürbisstreifen füllen. Die Gläser sogleich schließen.

Orangen-Kürbis macht Obstsalate interessanter. Er schmeckt außerdem gut zu Käsetoast und Brathähnchen.

Kürbis-Maisbrot

Zutaten: 1 ½ Tassen Weizenvollkornmehl, 5 TL Backpulver, ¾ TL Zimt, ¼ TL gem. Piment, ½ TL Salz, 1 Tasse Maismehl, ½ Tasse weiche Butter, 2/3 Tasse Brauner Zucker, 3 Eier, 3 EL Zitronensaft, 1 ½ Tassen Püree von gekochtem Kürbis, 1 Tasse Milch

Zubereitung: Das gesiebte Mehl mit Backpulver, Zimt, Piment und Salz vermischen, dann das Maismehl hinzufügen.
Butter und Zucker schaumig rühren, Eier und Zitronensaft dazugeben und die Masse glattschlagen. Zuletzt das Kürbispüree gut hineinmengen.
Unter ständigem Rühren nach und nach die Mehlmischung und die Milch zugeben und zu einem gleichmäßigen Teig abrühren.
Die Teigmasse in 2 mittelgroße, gebutterte Kastenformen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 1 Stunde und 20 Minuten backen.
Das Brot ist fertig, wenn sich eine Stricknadel oder ein Holzstäbchen, mit dem Sie in die Mitte hineingestochen haben, sauber und trocken wieder herausziehen lässt.
Die Laibe in der Form 5 Minuten abkühlen lassen, dann zum völligen Auskühlen auf Drahtroste stürzen. Ergibt 2 Brotlaibe.

Gebratene Kürbisspalten

Zutaten: 1 Stück geschälter Kürbis ohne Kerne (etwa 1 kg), 50 g Butterschmalz, Salz, 1 TL grob gestoßener Pfeffer, ½ Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Den Kürbis in etwa 1 bis 2 cm dicke Spalten schneiden. Die Kürbisspalten in einer beschichteten Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite etwa fünf Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.
TIPP: Die Kürbisspalten schmecken mit Kräuter-Creme-fraiche als Vorspeise oder als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch.

Gratinierter Kürbis (Pumpkin-Bake)

Zutaten: 1 Kürbis (ca. 3 kg), 1 kleines Vollkornbaguette, 4 EL Butter oder Reformhaus-Margarine, 200 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler), 1 Becher Creme Fraiche oder Schmand, jodiertes Meersalz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Den ganzen Kürbis waschen. Einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Kerne mit dem faserigen Inneren und etwas von dem Fruchtfleisch sorgfältig entfernen. Baguette in mundgerechte Würfel schneiden und in der Butter rösten. Den ausgehöhlten Kürbis abwechselnd mit Brotwürfeln, Käse und Creme Fraiche füllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Wenn er zu drei Vierteln gefüllt ist, mit Creme fraiche abschließen und den Deckel auflegen.
Bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen ca. zwei Stunden backen. Eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen, damit der Kürbis nicht zu trocken wird.
Zum Servieren Deckel abnehmen, mit einer Schöpfkelle das Kürbisfleisch vom Rand lösen und mit der Käse-Brotmischung auf die Teller geben. Nach Geschmack nochmals mit Pfeffer würzen.

Herzhafte Kürbisplätzchen

Zutaten: 500 g Kürbisfleisch, Salz, 50 g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 2 Eier, 60 g Mehl (Type 550), 1 Bund glatte Petersilie, 1 rote Peperoni, 50 g Gouda-Käse, frisch gemahlener Pfeffer, 4 EL Öl zum Braten

Zubereitung: Das Kürbisfleisch auf einer Reibe grob raffeln, mit einem TL Salz bestreuen und etwa 30 Minuten stehen lassen. Speck und Zwiebel würfeln und in einer Pfanne leicht bräunen. Kürbisraspel in einem Küchentuch gut ausdrücken, zur Speck-Zwiebel-Mischung geben und kurz bei großer Hitze anbraten.
Kürbis abkühlen lassen. Eier, Mehl, abgezupfte Petersilienblättchen, fein geschnittene Peperoni und geriebenen Käse zum Kürbis geben und verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Zwölf Plätzchen (jeweils einen Esslöffel voll) im heißen Öl bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten goldbraun braten. Dazu schmeckt Blattsalat.

Kürbisbrötchen

Zutaten: 450 g Kürbisfleisch, 30 g frische Hefe, 550 g gesiebtetes Weizenmehl (Type 550), 3 EL Kürbiskerne

Zubereitung: Das Kürbisfleisch würfeln und in wenig Salzwasser gar kochen.
Die Hefe in 2-3 EL Kürbis-Kochwasser auflösen und 15 Minuten warm stellen.

Das abgekühlte Kürbisfleisch pürieren und mit dem Mehl verkneten, das Kürbiskochwasser mit der Hefe untermengen, kräftig durchkneten, wenn nötig noch etwas Weizenmehl hinzufügen. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten und mit dem Teig verkneten.

8 Kugeln daraus formen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech geben, die Brötchen über Kreuz einschneiden und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Bei 200 ° C (vorgeheizt), Heißluft 170 ° C (nicht vorgeheizt) oder Gas Stufe 4 Ca. 20 min. backen.