

„Trick or Treat“ - Halloween

Immer einen Tag vor unserer Halloween-Party treffen wir uns hier, um Kürbisse zu schnitzen und aus dem leckeren Fruchtfleisch ein fantasievolles Kürbis-Bufferet zu zaubern. Auf mehrfachen Wunsch hier nun

Unsere schönsten Kürbis-Rezepte

Kürbisbrot

500 g Kürbis
10 EL Wasser, kalt
2 TL Salz
80 g Margarine
800 g Mehl
40 g Hefe
10 EL Milch
1 TL Zucker

Das Kürbisbrot ist sehr saftig und ist einem Weißbrot ähnlich. Man kann entweder Riesen-Kürbis oder Hokkaido-Kürbis verwenden. Zunächst das orangefarbene Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit 10 EL Wasser in einem Topf ca. 15-20 Min. weich kochen. Dann den Kürbis zu einem weichen Mus pürieren und abkühlen lassen. Knapp 2 TL Salz und Margarine unter das Kürbismus rühren. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit dem Zucker in die Mulde gießen. Mit Mehl bedecken und 10 Min. gehen lassen. Kürbismus zufügen und mit dem Mehl verkneten. 45 Min. gehen lassen. Teig in eine gefettete große Kastenform geben und 15 Min. gehen lassen. Das Kürbisbrot im vorgeheizten Ofen bei 200°, mittlere Schiene, 20 Min. backen. Temperatur auf 150° zurückschalten und das Kürbisbrot weitere 90-100 Min. backen. Da jeder Ofen unterschiedlich backt, an die richtige Zeit herantasten. Wenn man mit dem Fingerknöchel auf den Boden des Kürbisbrotes klopft und es hohl klingt, ist es durchgebacken.

Kürbissuppe

Mit Orangensaft, Äpfeln und Curry

1 kg Kürbisfleisch

3 Äpfel

1 Liter Orangensaft

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl

1 EL Currypaste

etwas Wasser

1 Becher Schmand

Salz, Pfeffer

etwas Zucker

Zwiebel im Öl anschwitzen, Curry dazugeben und noch ca. 2 Minuten weiter schwitzen lassen. Gewürfelte Äpfel und gewürfelten Kürbis zugeben, Knoblauch dazu pressen und kurz mitschmoren lassen. Mit Orangensaft (und evt etwas Wasser) ablöschen, salzen, abdecken und in ca. 20 Minuten gar köcheln. Schmand einrühren, alles mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kürbismarmelade

1 kg Kürbisfleisch

1 Pckg. Gelierzucker 2:1

Saft von 1 -2 Zitronen

etwas Vanille

etwas Salz

Das pürierte Kürbisfleisch mit Zitronensaft und Gewürzen in einem Topf etwa 10 Minuten dünsten, pürieren. Den Zucker einstreuen und unter ständigen Rühren aufkochen. Etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen und verschließen.

Pumpkin Pie - Kürbiskuchen

250 g Mehl
½ TL Backpulver
75g Zucker
125 g Butter
1 kleines Ei
350 g Kürbisfleisch
150 g braunen Zucker
2 EL Rübenkraut oder Ahornsirup
3 Eier
200 g Sahne
etwas Wasser

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

Für die Füllung das Kürbisfleisch mit wenig Wasser einige Minuten weichkochen 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 Min. backen, danach sollte die Füllung am Rand gerade fest und in der Mitte noch leicht feucht bis flüssig sein.

Kürbis-Nudel-Gratin

250 g Nudeln
400 g grob geraspeltetes Kürbisfleisch
2 Zwiebeln, gewürfelt
Weißwein und etwas Weinessig
250 ml Sahne
2 Bund Schnittlauch
ein paar Würstchen
125 g Käse
Salz, Pfeffer, Curry
1 EL Butterschmalz

Nudeln kochen, Zwiebeln in Butterschmalz dämpfen, Kürbis dazugeben und andünsten, mit Weißwein und etwas Weinessig ablöschen, salzen, pfeffern und Curry zugeben, 10 Minuten weiterdünsten. Inzwischen eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Nudeln mit dem Gemüse, der Sahne und dem Schnittlauch mischen, die Hälfte davon in die Form füllen, Würstchen klein schneiden und verteilen, dann den Rest daraufgeben mit dem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.