

Sie tun alles, damit man sie nicht übersieht. Sind groß, manche riesig, präsentieren sich in den schönsten Farben und verrücktesten Formen. Von weltweit über 800 Sorten bitten 15 Kürbisse hier um Ihre Aufmerksamkeit



Orangetti

Dass der knappe Kilo-Kerl so heißt, verdankt er seinem faserigen Fruchtfleisch: Beim Kochen oder Backen zerfällt es in Fäden und man kann es wie Spaghetti mit Salz, Butter oder Tomatensauce auslöffeln bzw. aufgabeln.



Patisson

Werden wegen ihrer UFO-Form auch Kaiser- oder Bischofsmützen genannt. Gibt es gelb, grün und orange. Geschmacklich neutral, lassen sie sich vielseitig verwenden. Prima zum Füllen, Frittieren und Backen, weil man sie nicht schälen muss.

Yugoslavian Fingers

Aus dem ehemaligen Jugoslawien stammende Sorte. Die Form ähnelt einer Krone, 12-15 cm Ø. Zur Dekoration, zum Basteln, auch essbar, aber geschmacklich nicht der Rede wert.



Buttercup

1-2,5 kg. Haut: grün, hart, schwer schälbar. Fruchtfleisch: leuchtend orange, schmackhaft. Haltbarkeit: 3 Monate. Eignet sich als Rohkost, zum Füllen, für Gratins, zum Überbacken, für Pies. Zerfällt nicht beim Garen.



Cobra

Ein reiner Zierkürbis – und das ist auch gut so, denn wäre er essbar, bekäme man beim Schälen die Kurve nicht. Tipp: Lässt man ihn lange liegen, trocknet er innerlich aus und man kann Rasseln o.Ä. daraus basteln.



Hubbard-Kürbis

Orange-rot, 2-3 kg schwerer Kürbis. Festes Fleisch, leicht süß. Ausgezeichnete Haltbarkeit. In den USA sehr geschätzt, wo er für die traditionellen Kürbis-Pies an Thanksgiving verwendet wird.

Butternut

Bleibt wegen seines sehr hohen Fleischanteils. Süßlich-nussig im Geschmack, zudem besonders reich an Carotin und wegen seiner Birnenform ideal zum Füllen. Wenige Kerne, feines Aroma. Lagerfähigkeit: ca. 1 Jahr!



Rezepte auf der Innenseite

Kleine Kürbis-Kunde



Early Harvest

Der typische Halloween-Kürbis. Wird 20-30 cm dick und 6-8 Kilo schwer. Bevor er als leuchtender Hohlkopf Angst und Schrecken verbreitet, bereitet er mit seinem Fleisch Genießern Freude: in Suppen, Kuchen und Pürees.



Muscade de Provence

Französische Züchtung, reift beim Lagern nach. Süß, fruchtig. Ideal für Kuchen und Konfitüren. Nichts für Single-Haushalte: Der Koloss bringt es auf 25 kg und hat einen halben Meter Durchmesser.

Bush Buttercup

Bringt 1-2 kg auf die Waage, ein Mittelgewicht, das prima auch im Kleingarten gedeiht. Sein orange-rot, wohl-schmeckendes Fleisch wird als Rohkost geschätzt und für Gratins, Pies, Suppen, Pürees sowie Süßspeisen verwendet.



Hokkaido

Geschmacklich ist der kleine Kerl (15-25 cm Ø) einer der besten Kürbisse überhaupt: fein, nussartig, aromatisch. Praktisch: Seine Schale, ob grün oder orange, kann man mitessen. Roh und gekocht delikats.



Cotton Candy

Relativ neue, außergewöhnlich schöne, weiße Sorte. Verfarbt sich bei Licht leicht, deshalb dunkel aufbewahren. Eignet sich für alle Kürbisgerichte, aber auch als Dekoration, z.B. auf Buffets.



Baby Bear

Wie der Name schon sagt: ein recht Kleiner unter den Essbaren, zwischen 500 und 900 g schwer. Aber sehr ertragreich. Das Fleisch findet Verwendung in Suppen, Kuchen, als Püree und in Konfitüren.



Sweet Mama

Zierliche Japanerin, r. 2 kg. Originalname: Tsurunashi-Yakko. Sehr guter Speisekürbis, aber nicht sehr ertragreich. Gelbes Fruchtfleisch. Für Rohkost, zum Füllen, für Suppen, Pürees, Pies, zum Überbacken.



Black Prince

Hier zielt ein Kleiner auf 5 kg und macht mit seinem schmackhaften, hellen Fruchtfleisch Suppen, Kuchen und Pies hoffähig.

Feine Kürbiscremesuppe

Garzeit: 30 Minuten

1 honigmelonengroßer Hokkaido, 1-2 Kartoffeln, 1-2 Karotten, 1 große Zwiebel, ein kleines Stück Butter, 200 ml Schlagsahne, 1 Bund gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

Zuerst wird der Kürbis geschält. Den geschälten Kürbis danach in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und genau wie die Karotten und die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. In einen großen Topf werden danach der Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln weich gekocht. Die Reihenfolge empfiehlt sich, da die Kartoffeln am schnellsten weich sind. Wichtig dabei ist, immer genügend Wasser (ca. ½ l) dazu zu geben. Dann den Topfinhalt mit einem Passierstab oder Kartoffelstampfer passieren – dabei darf ruhig noch Wasser zugegeben werden. Nun hat die Suppe die richtige Konsistenz und mit Salz und Pfeffer wird für die richtige Würze gesorgt. Dann wird die Hälfte der Schlagsahne untergerührt. Zuletzt bekommt jede servierte Suppenschale einen Klecks geschlagene Sahne verpasst und etwas gehackte Petersilie darüber gestreut.

Kürbis mit Honig / Zimt-Zucker

500 g Kürbis, Honig, Zimt und Zucker

Den Kürbis in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Dann den Honig darüber geben und in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 20 Minuten stellen. Zum Schluss Zimt/Zucker darüber streuen.
Warm oder kalt servieren.



Kürbis mit Käse-Brot-Füllung

für 6 Personen

1 Kürbis (2,5-3 kg), 1 Weißbrot (ca. 250-300g), 300 g geriebener Greyerzer, 400 g Creme Fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat

Kürbis waschen. Deckel abschneiden und beiseite stellen, schwammiges Inneres samt wenig Fruchtfleisch auslösen. Brot in Scheiben schneiden und beidseitig rösten, dann in Würfel schneiden. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ausgehöhlten Kürbis abwechselnd mit einer Schicht Brotwürfel, Reibekäse und einigen EL Creme Fraîche füllen und würzen. Solange weiter, bis der Kürbis zu ¾ gefüllt ist. Mit einer Schicht Creme Fraîche abschließen. Den Deckel aufsetzen und den Kürbis in Alufolie wickeln. Kürbis auf der untersten Schiene des Backofens ca. 2 Std. backen. Zum Servieren Folie entfernen, Kürbisfleisch sorgfältig mit einer Schöpfkelle ablösen und mit der Brot-Käse Masse zusammen mischen. Mit reichlich Pfeffer aus der Mühle übermahlen.

Kürbiskonfitüre

Für ca. 1 kg Konfitüre

Vorbereitung: 20 Minuten, 1 Stunde im Voraus, Garzeit: 40 Minuten

700 g Fruchtfleisch einer beliebigen Kürbissorte, 50 g Zucker, 3 Vanilleschoten, 3 Zimtstangen, 3 Muskatblüten, 1 gestrichener TL geriebene Muskatnuss

Das Kürbisfleisch grob würfeln und in einen Marmeladenkochtopf oder einen anderen großen Edelstahltopf geben. Den Zucker und die Gewürze hinzufügen und alles etwa eine Stunde ziehen lassen, damit der Zucker sich auflösen kann.

Die Kürbismischung bei starker Hitze zum Kochen bringen. Etwa 40 Minuten kochen lassen. Dabei häufig umrühren. Die Konfitüre ist fertig, wenn sie bernsteinfarben glänzt.

Abkühlen lassen und in Gläser füllen. Die Kürbiskonfitüre hält sich im Kühlschrank mehrere Monate.