

Engelhaar-Konfitüre

eine spanische Spezialität

1 Feigenblatt-Kürbis, Zucker (die Hälfte des Fasergewichtes des Kürbisses), Wasser (nur falls nötig), 1 Zimtstange, 1 Zitrone

Kürbis auf dem Boden zerschlagen, damit er zerbricht (er kann nicht geschnitten werden, weil er sehr hart ist). In Stücke schneiden und die schwarzen Kernen entfernen. Die Fasern mit Zucker (Hälfte des Fasergewichtes) mischen und einige Stunden stehen lassen, damit sich Flüssigkeit bildet. Die Fasern mit der Flüssigkeit, der Zimtstange, dem Saft der Zitrone und der abgeriebenen Zitronenschale ca. 15 Min. köcheln, falls nötig etwas Wasser begeben.

Zimtstangen entfernen, randvoll in vorgewärmte Konfitüre-Gläser abfüllen, Gläser verschliessen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.



Kürbis-Vermicelles

Chestnut oder Kuri Kabocha Kürbis (600 gr Kürbisfleisch wird benötigt), 100 gr Puderzucker, 1 Prise Salz, 3 EL Kirsch (oder Orangensaft), 2,5 dl Rahm, 2 TL Vanillezucker

Kürbis vierteln, entkernen, mit der Schale im Dampf weichkochen. Das Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale nehmen, abwägen. Zucker, Salz und Kirsch beifügen. Noch heiss pürieren, auskühlen lassen. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen. Die erkaltete Kürbismasse in die Vermicelle-Pressen füllen und auf Teller dressieren, mit Rahm garnieren.

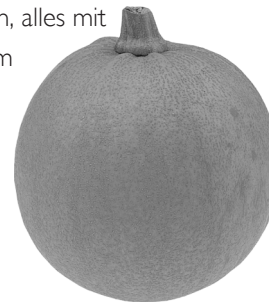


Elsbeth's Kürbis-Wähe

für Wähenform mit ca. 28 cm Durchmesser

1 Kürbis Melonette de Vendée (500 gr Kürbisfleisch wird benötigt), 1 Kuchen- oder Blätterteig rund, 80 gr. Zucker, 4 Eier, Zimt, Korianderpulver, Kardamompulver, 2 dl Vollrahm

Kürbis vierteln, entkernen und mit der Schale kochen. Kürbisfleisch mit einem Löffel herauslösen, 500 gr abwägen. Zucker und Eier schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb ist. Gewürze und Vollrahm dazugeben, alles mit dem Kürbisfleisch vermengen, auf dem Kuchenteig verteilen. Ca. 40 Min. bei 180 Grad backen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.



Kürbis-Cake „Brändelista“

für eine Cakeform von 28-30 cm Länge

1 Butternut-Kürbis (500 gr Kürbisfleisch wird benötigt), 100 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1/2 TL Salz, 4 Eier, 275 gr Mehl, 1 P. Backpulver

Kürbis schälen und entkernen, mit Röstiraffel raffeln, 500 gr abwägen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben, weiterschlagen bis die Masse hell ist. Kürbisfleisch begeben und mischen. Mehl und Backpulver daruntermengen. Masse in Cakeform füllen, bei 180 Grad ca. 65 Min. backen. Kuchen 10 Min. in Form stehen und dann auf dem Gitter auskühlen lassen.



REZEPTE

für Kürbisgerichte



Allgemeine Infos

Maxima-Sorten: eher mehligkochend, geeignet für Suppen, Purées, aber auch für Gemüse

Moschata- & Pepo-Sorten: eher festkochend, geeignet für Gemüse, Salat, Konfitüren, zum süß-sauer Einlegen, zum roh Essen

Haltbarkeit

Maxima-Sorten: gut haltbar, graue Sorten länger

Moschata-Sorten: sehr gut haltbar

Pepo-Sorten: Sommerkürbisse, bis ca. Mitte Oktober haltbar

Lagerung

Unbedingt trocken lagern, nicht dem Frost aussetzen, von Zeit zu Zeit auf faule Stellen kontrollieren.

Kürbissalat

1 Butternut, Olivenöl, Zitronensaft, gehackte Petersilie oder Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Kürbis schälen, entkernen, in Würfel schneiden, knapp weichkochen, mit den Zutaten mischen, lauwarm servieren.



Kürbis-Stock

1 Buttercup oder anderer Kürbis der Gattung Maxima, 100 gr Butter, Salz, Pfeffer

Kürbis vierteln, entkernen, in wenig Wasser weichkochen. Wasser abgiessen, das Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, durchs Passevite treiben (oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten), zurück in die Pfanne geben. Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut mischen und nochmals erhitzen. Sollte die Konsistenz zu dick sein, kann etwas Wasser oder Milch dazugegeben werden.



Kürbisschnitze gebacken

1 Marble, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin oder Salbei gehackt

Kürbis mit der Schale in Schnitze schneiden, entkernen, in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten gut mischen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten (je nach Dicke der Schnitze) bei 200 Grad im Ofen backen.

Die Schale kann mitgegessen werden, wer das nicht mag, kann sie auf dem Teller abschneiden.



Gefüllter Mini-Kürbis

1 kleiner Kürbis der Gattung Pepo (Bumpkin, Sweet Dumpling, Small Fancy, Jack be little, Baby Boo etc.), Champignons oder Mischpilze, Speckwürfeli, Vollrahm, Pfeffer, Salz

Deckel vom Kürbis wegschneiden, entkernen und knapp weichkochen, warm stellen. Pilze klein schneiden, mit den Speckwürfeli anbraten. Mit wenig Vollrahm ablöschen und einkochen lassen, würzen. Masse in Kürbis füllen und servieren. Das Pilzragout wird zusammen mit dem Kürbisfleisch gegessen.

Delicata

1 Delicata oder Jester, Sauerrahm

Delicata längs halbieren, entkernen, in wenig Wasser zugeeckt ca. 15 Minuten weichkochen, mit Sauerrahm füllen und auslöffeln.

Variationen: Kann auch mit Quark, Hüttenkäse, Butter und Salz oder Cantadou gefüllt werden. Oder als süsse Variante mit Vanilleglacé.



Kürbis-Gratin

1 Spaghetti, Trifetti oder Small Wonder Kürbis, Speckwürfeli, Zwiebeln, 2 dl Vollrahm, 2 Eier

Kürbis längs halbieren, entkernen und knapp weichkochen, das Fruchtfleisch mit der Gabel herauslösen. Speckwürfeli und Zwiebeln anbraten und zum Kürbis geben, alles mit dem Vollrahm und den geschlagenen Eiern mischen. Würzen und Masse in eine Gratinform füllen, bei 200 Grad 20 Min. backen.

Ärnscht's Kürbissuppe

1 Orange Knirps (ca. 1 kg), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Bouillon, Salz, Pfeffer, Curry, Vollrahm, ein Schuss Wermuth

Kürbis entstielen, vierteln, entkernen, Zwiebeln und Knoblauch rüsten, alles in wenig Wasser weichkochen, mit dem Stabmixer pürieren. Mit einem Bouillonwürfel, Salz, Pfeffer und Curry würzen, nochmals aufkochen, am Schluss Vollrahm und Wermuth hinzugeben.

Er kann mit der Schale zubereitet werden.



Zwetschgen & Kürbis

Zwetschgen, Moschata-Kürbis (z.B. Sugar Bell), Bratbutter, Wasser, Pfeffer, Salz

Zwetschgen achteln, Kürbis schälen, entkernen, in Würfeli schneiden. Alles in Bratbutter andünsten, evtl. wenig Wasser beigegeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Passt hervorragend zu Fleisch oder Gschweltli.

Kürbismarkt auf dem Mathis-Hof

Mit über 250 Sorten bieten wir einen der vielseitigsten Kürbismärkte der Schweiz an. Alle Kürbisse wachsen auf unseren Feldern in und um Bottmingen.

Der Markt auf dem Mathis-Hof findet von Mitte August bis Ende November statt.