

Kürbis süß - Sauer



- 1 kg Kürbisfleisch ohne Schale und Kerne
- 300 g Zucker
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml Apfelessig

schälen und in kleine Würfel schneiden
mit
schälen und in Scheiben schneiden
abwaschen
und

zusammen mit den Gewürzen aufkochen.
Kürbisstücke dazugeben und im Essigsirup glasig köcheln lassen (ca. 10 Minuten).
Mit einem Schaumlöffel den Kürbis in Gläser füllen. Den Sud noch etwas einkochen lassen und heiß in die Gläser füllen sofort verschließen.
Kürbis süß-sauer passt sehr gut zu gekochtem Rindfleisch und zu Wild.

Kürbis – Relish

- Ca. 2 kg Kürbisfleisch
- 600 g Gemüse-Zwiebeln
- 5 El Salz

fein raspeln
fein würfeln, Zucchini und Zwiebeln mischen mit
bestreuen und eine Nacht ziehen lassen. Flüssigkeit abgießen, kurz mit
Wasser abspülen, abtropfen lassen

- 2 Tassen Weinessig
- 4 Tassen Zucker
- 1 Tel Senfmehl
- 1 Tel Kurkuma
- ¼ Tel Muskat
- ½ Tel Pfeffer
- 1 ½ Tel Selleriesalz oder
- 1 Tasse Sellerie

mit
und
und
und
und
und
geraspelt, alles vermengen, die Zucchini-Gemüsemischung zugeben und
alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit
Mischung abbinden
fein würfeln
fein würfeln und beides unter die Mischung heben.
Noch heiß in Schraubgläser füllen, oder abgekühlt in Gläser füllen und
20 Minuten bei 80°C einkochen.
Geeignet als süßsaure Gemüsesauce, oder Fruchtsoße zu Fleisch als
Beilage

- 2 Tel Stärkemehl
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika

Kürbis süß- sauer mit Orangensaft

- 2,5 kg Kürbisfleisch
- ½ l Apfelessig
- ½ L Wasser
- 300 ml Weißweinessig
- 300 ml Wasser
- 1,5 kg Zucker
- 10 Nelken
- Schale einer halben Zitrone
- 1 Vanilleschote

in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
und
darüber gießen und alles ca. 24 Stunden durchziehen lassen. Abgießen.
mit
und
und
und
und
aufgeschlitzt alles zusammen aufkochen lassen.
Die Kürbiswürfel darin rund 3 Minuten sprudelnd kochen.
Die Kürbiswürfel mit dem Schaumlöffel in die vorbereiteten Gläser füllen.
zu dem Essigsud hinzufügen und alles kurz aufkochen, die Vanilleschote
entfernen und die Flüssigkeit heiß über die Kürbisstücke geben und die
Gläser sofort verschließen.

- Saft einer Orange

Kürbis – Kartoffelgemüse

- 600 g kleine festkochende Kartoffeln
- 150 g Schalotten
- 800 g Kürbis ohne Schale und Kerne
- 3 El Butter

waschen und in ca. 25 Minuten gar dämpfen.
schälen und längs in schmale Streifen schneiden

- 5 El Tomatenmark
- 150 g Creme-Fraiche
- Salz, Pfeffer
- 1 Pr. Cayennepfeffer
- ¼ L Gemüsebrühe

in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden.
in einem breiten Topf erhitzen, die Schalotten darin kurz andünsten,
Kürbiswürfel zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.
mit
verrühren. Mit
und
würzen
zufügen und alles über die Kürbisstücke geben, alles unter gelegentlichem
Umrühren ca. 10 Minuten köcheln.
Kartoffeln pellen, etwas abkühlen lassen, grob würfeln, unter den Kürbis
mischen und alles zusammen nochmals 5 Minuten durchziehen lassen.
waschen und in Röllchen schneiden, ganz zum Schluss vor dem servieren
untermengen.
Als Kürbisragout abschmecken. Als Beilage zu Fleisch Gerichten, oder als
vegetarischen Hauptgericht mit bunt gemischtem Salat der Saison

- 1 Bund Schnittlauch

Kürbis-Scones

- 1 Hokkaido-Kürbis mit Wasser
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 80g Zucker

bodenbedeckt weichkochen und pürieren
kochen
mit
und
schaumig rühren
Kürbis evtl. abtropfen lassen und pürieren

- 250g Kürbis

abwiegen und mit Teig vermischen

- 350g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 1 Prise Salz

mit
und
vermischen und unterkneten

Bei Bedarf mehr Mehl zufügen
Teig mit Hand auf bemehlter Arbeitsfläche flach drücken,
Kreise ausstechen und mit Milch bestreichen.
bei 180°C ca. 15 Min. backen

Karamellierter Kürbis

Geeignet für Buttermut, Acron, Winterhorn oder Delicata

- Kürbis ca. 1,5 kg
- 100 – 200 g Kandiszucker

gut waschen, halbieren, Kerne und Geflecht mit Esslöffel entfernen
In die Aushöhlung
füllen

In einer Auflaufform den Kürbis bei 180°C ca. 30 –45 Min. backen,
bis der Zucker vollständig karamellisiert ist und der Kürbis sich
butterweiche schneiden lässt.

Sehr delikate Nachspeise, serviert mit einem Tupfer Sahne, ausgezeichnet