

Der Kürbis - ein Gemüse mit vielen Facetten!

Leckere Kürbis-Suppe

Kürbis waschen und zerteilen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in ca. 1,5 - 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, würfeln und in einem erhitzten Topf andünsten. Dann salzen und die Kürbiswürfel dazugeben. Ca. 750 ml Brühe angießen und geriebenen Ingwer, bis zu 1 TL Currypulver, bis zu 1 TL Kreuzkümmel, frischen Pfeffer aus der Mühle, frischen Chili oder etwas Sambal Oelek, bis zu 1/2 TL Salz, 1 EL Zucker (wichtig!) und nach Geschmack etwas Kerbel dazugeben. Die Suppe wird recht sämig und ist nach ca. 20 - 25 Min. fertig, wenn die Schale weich ist. Vorsichtig pürieren. Mit 1 Becher Crème fraîche abschmecken.

Tipp: Zur Kürbissuppe passen Krabben oder Lachs, auch Schinkenwürfel schmecken gut.



Einkaufsliste:

- 1 Hokkaidokürbis (20-25 cm)
- 1 Zwiebel(n)
- 750 ml Brühe
- 60 g Ingwerwurzel, frisch
- 1 TL Currypulver
- n. B. Chilischote(n), frisch, oder Sambal Oelek
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- Pfeffer



Kürbis-Ausstellung

Jedes Jahr findet im Blühenden Barock in Ludwigsburg die große Kürbis-Ausstellung statt. Hier finden Sie alles rund ums Thema Kürbis, unter anderem hält die Gastronomie natürlich leckere Gerichte vom Flammkuchen bis zum Kürbis Burger für Sie bereit.

Wir bieten Ihnen genau diese Reise in unserem Newsletter an - buchen Sie schnell, die Plätze sind immer sehr gefragt!

Halloween

Um den tollen Halloween-Kürbis besonders gruselig zu machen, darf die Kerze im Innenteil des Kopfes nicht fehlen. Hierzu Kürbis mit fester Schale wählen und beim Schneiden ein stabiles Messer nehmen - am besten ein Schnitzmesser. Das gleiche gilt für den Löffel zum Aushöhlen.

Bastler höhlen ihre Deko-Kürbisse nicht zu stark aus. Denn wenn die Außenwand des Kürbiskopfes zu dünn ist, kann er beim Schnitzen des Gesichts in sich zusammenfallen. Die Schale sollte ruhig ein bis zwei Zentimeter dick sein

Abschließend nicht vergessen, mindestens zwei Löcher in den Deckel zu machen, damit der Kerzenrauch abziehen kann.

Ca. eine Woche kann der Kürbis als Dekoration genutzt werden, dann fängt er an zu schimmeln und zu wässern, bei Frost noch früher.



Dekoration

Dekorieren Sie doch mal das herbstliche Menü mit ein paar Kürbissen - es gibt sie in vielen Farben und Formen. Locker auf dem Tisch verteilen, ein paar Herbstblätter in verschiedenen Farben und Eicheln dazu - und schon können die Gäste kommen!



Kürbis Flammkuchen

Für den Teig alle Zutaten mischen und ganz dünn auf einem Backpapier ausrollen. Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und mit dem Öl und Chiliflocken vermischen. Lauch und Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Den Ofen auf 250° vorheizen. Crème fraîche auf dem Teig verteilen, mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Dann die Kürbisscheiben, die Lauch- und Zwiebelringe, Tomaten darauf verteilen. Jetzt auf einem Backblech in der Mitte des Ofens etwa 15-20 Minuten knusprig backen.



Einkaufsliste:

- 250 g Weizenmehl
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 125 ml Wasser
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken
- Rosmarin
- 150 g Crème fraîche