Aufbewahrung

Achten Sie beim Kauf auf größere Beschädigungen. Beschädgte Kürbisse sollten Sie binnen binnen einer Woche verwenden. Ein makelloser Kürbis ist je nach Sorte bis zu einem Jahr lagerbar. Das erweitert Ihre Kürbismöglichkeiten.So können Sie Ihre Herbstdekoration bedenkenlos verzehren anstatt sie wegwerfen zu müssen. Sie können Ihre reichlichen Einkäufe aber auch über den Winter als Vorrat einlagern. Am besten geschieht dies in einem dunklen und mäßig warmen Keller bei etwa 10 ° Celsius. Zwischenzeitlich sollten Sie die Kürbisse immer wieder kontrollieren, um die schlechtesten vorrangig in der Küche zu verwenden.

Alle Kürbisse sind hervorragend dazu geeignet, eingefroren zu werden. Am besten nutzen Sie hierzu auf der Reibe kleingeraspeltes Kürbisfleisch oder ein daraus eingekochtes Kürbismus. Portionsweise eingefroren ergibt sich ein unerreicht praktischer Vorrat, der die Grundlage für fast alle Kürbisgerichte darstellen kann.

Ein Produkt der
Thomas-Haenraets GbR
D-50354 Hürth

Alles über Kürbisse unter :
www.kuerbis-company.de

Kürbis Küche

Kürbis-Tipps

Rezepte
Verwendung
Lagerung

Kürbis-Company

kleine Sortenkunde

Der Kürbis ist vielleicht das vielfältigste Gemüse überhaupt. Neben den unterschiedlichsten Verwendungsmöglichkeiten beim Basteln und Dekorieren sind fast alle Kürbisse mehr oder weniger gut zur Verwendung in der Küche geeignet. Zu den Spitzenspeisekürbissen zählen Uchiki Kuri, Muscade de Provence, Sweet Dumpling, die Gruppe der Acorns, die japanischen Cups und alle Butternüsse. Die Klassiker unter den Rezepten sind die allseits beliebte Kürbissuppe in und das Kürbisbrot, beide in vielen Varianten, doch läßt die Vielfalt der Kürbiswelt und der daraus resultierenden Rezepte keine Wünsche offen. Von süßen Marmeladen bis zu herzhaften Kürbiskuchen, von der essbaren Schale der Hokkaidos bis zu den köstlichen gerösteten Kürbiskernen ist alles dabei.

Sehr vielseitig zu verwenden sind die Sorten Uchiki Kuri, Early Butternut und Delica. Sie ermöglichen Ihnen die Zubereitung der gesamten Palette: von Gebäck über Suppen bis hin zu Salaten. Auch bei der Art der Zubereitung sind ihren Vorlieben keine Grenzen gesetzt: ob gebacken, gedünstet, gedämpft oder als Rohkost.

Unsere **Favoriten für Rohkostsalate** sind die Sorten aus der Acorngruppe, die Eichelkürbisse und die Sorte Sweet Dumpling. Diese Kürbisse sind auch hervorragend zum Füllen und Backen geeignet.

Unser **Favorit für Süßspeisen und Kuchen** ist die Sorte Early Butternut bzw. alle Butternusssorten.

Bestens geeignet **für herzhaftere Speisen** sind Muscade de Provence, die Bischofsmütze und die japanischen Cups, zu denen die Sorte Delica gehört.

Kürbis-Kastanien-Eintopf

800 g Kürbisfleisch (z. B. Muscade de Provence), 1 Zwiebel, 500 g Kastanien, 1/2 l Gemüsebrühe, Creme fraiche, 2 EL Kürbiskerne, 2 EL Rosinen, 1 EL Olivenöl, 1 TL Thymian, Muskatnuss, 1 Prise Paprikapulver, 2 TL Curry, Salz, glatte Petersilie

Das Kürbisfleisch würfeln und die Zwiebeln fein hacken. Kürbiswürfel, Zwiebeln und Gewürze im Olivenöl andünsten. Wenn das Ganze Farbe angenommen hat, Rosinen und Kastanien beifügen und nach kurzer Zeit mit der Gemüsebrühe ablöschen und dann zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Jetzt mit Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schlag Creme fraiche, den Kürbiskernen und der Petersilie garnieren.

Haselnuss-Kürbiskuchen

300 g Kürbisfleisch (z.B. Uchiki Kuri oder Early Butternut), 150 g ganze Haselnüsse, 250 g weiche Butter, 160 g Zucker, 4 Eier, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 TL Zimt, Prise Salz

Die Haselnüsse trocken rösten, dann das Kürbisfleisch in Würfel schneiden, Butter und Zucker zu einer luftigen Masse aufschlagen. Salz, Zimt und Eier unterrühren. Haselnüsse und Kürbiswürfel hinzufügen. Mehl und Backpulver gut vermischen und unter die Masse rühren. Den Teig dann in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 50-60 Min. ausbacken.