

*Buchholz-Hof* 🍎

# Kürbis-Rezepte

## ■ Feine Kürbissuppe

Höhlen Sie den Kürbis vorsichtig aus und benutzen Sie ihn als Terrine zum Servieren der Suppe.

1 großer Kürbis  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 mittelgroße rote Chili, entkernt und gehackt  
1 kleiner Bund Koriander, gehackt  
1 Dose Kokosmilch  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
Salz  
Koriandersamen zum Verzieren

Den Kürbis aushöhlen (wird die Schale nicht benötigt, viertelt man ihn und löst das Fruchtfleisch heraus). Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in Wasser weich kochen. In der Zwischenzeit den Knoblauch, die Chili und den Koriander fein hacken. Das Kürbisfleisch abgießen, den Sud aufbewahren. Die fein gehackten Kräuter und das Fruchtfleisch mit dem Mixstab pürieren. Die Masse in einen Topf geben, die Kokosmilch hinzufügen und simmern lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Suppe zu dick, gibt man noch etwas von dem aufbewahrten Sud dazu. Mit Koriandersamen bestreuen und servieren.

## ■ Kürbis Suppe - der Klassiker

500 g Kürbisfleisch, geputzt und gewürfelt  
500 g Kartoffeln  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Stange Lauch, geputzt, in Ringen  
3/4 l Gemüsebrühe (aus Fertigprodukt)  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Klecks Creme Fraiche  
2 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Zwiebel und Lauch im Öl glasig dünsten, dann Kartoffeln und Kürbis dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und etwa eine Viertelstunde kochen lassen, bis das Gemüse weich ist, pürieren. Mit einem Klecks Creme Fraiche verfeinern, mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Wer es schärfer mag: Mit Chili, oder mit Peperoni würzen

Wer Fisch mag: mit Curry würzen, Krebsfleisch dazugeben.

Es sieht ganz toll aus, wenn Sie diese Suppe in einem ausgehöhlten Kürbis servieren.

## ■ Kürbis Kuchen - echt lecker !

Mürbeteig:

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Buchholzhof-Ei

125 g Butter

Füllung:

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem Kürbis)

150 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt, Prise gem. Nelken

2 EL Rübenkraut (Zuckerrübensirup)

3 Eier, verquirlt

1 Becher Sahne, 200 bis 250 ml

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen, dann Springform (26 bis 28 cm) damit auskleiden, Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen. Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Auch wenn der Teig sehr flüssig erscheint - er wird beim backen fest (meist...)