

Kürbis

Kürbis-Pilz-Eintopf mit Räucherwurst

Für 4-6 Personen

- 1 mittelgroße Zwiebel
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 Paar Landjäger oder andere Räucherwurst
 - 500 g Champignons
 - 500 g Kürbis ohne Schale und Kerne
 - 1 L Fleischbrühe
 - 2 Fleischtomaten
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Bund Schnittlauch

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, in einem Topf mit heißem Öl andünsten.

Die Räucherwurst in Scheiben schneiden und dazugeben.

Die Pilze putzen, kurz abbrausen, vierteln und mit den Zwiebeln und der Wurst 10 Min. dünsten.

Den Kürbis in Würfel schneiden und dazu geben. Mit der Fleischbrühe aufgießen und 20 Min. köcheln. Die Tomaten über brühen, häuten und entkernen, in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und zu Schluss in die Suppe streuen.

Beilage: Bauernbrot

Getränk: Bier

Kürbisstuten

Hefeteig aus:

- 1kg Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 St. Hefe (42 g)
- 1/8 - 1/4 L Milch
- 750 g Kürbismus, gekocht, warm dazugeben

Hefe mit etwas Zucker und Milch gehen lassen, dann alles zusammen geben und gut durchkneten.

In 2 kleine oder 1 große Kastenform geben, nochmal gehen lassen.

Backen: 250 Grad 10 Min.

200 Grad 30 Min.

150 Grad 30 Min.

Kürbis süß-sauer

Sud aus :

- 1000 g Zucker
- 3/8 L Wein
- 3/8 L Weinessig
- Saft einer Zitrone
- Nelken, Ingwer, evtl. kochen

3,5 kg Kürbis darin glasig kochen

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola

- 800 g Kartoffeln
- 800 g Kartoffeln
- 400 g Kürbis ohne Schale und Kerne
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- je 1 TL Thymian
- Oregano
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Gorgonzola
- 3 Eier
- 3/8 l Milch
- 1 Prise Muskat
- Fett für die Form

Die Kartoffeln waschen und in einen Topf knapp bedeckt etwa 30 Min. garen. Inzwischen den Kürbis in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein hacken. Beides 10 Min. in Butter dünsten.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter mischen. Den

Gorgonzola in Würfel schneiden, die Eier mit der Milch verquirlen, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Eine Gratinform einfetten, die Kartoffeln schälen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, mit dem Gorgonzola und dem Kürbis mischen und in die Form füllen. Die Eiermilch gleichmäßig darüber gießen und das Gratin in der Mitte des vorgeheizten Backofens etwa 30 Min. garen.

Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Beilage: gemischter Salat

Tip: das Gratin lässt sich gut vorbereiten. Alle Zutaten bis auf den Eieerguss in die Form füllen und kalt stellen. Erst vor dem Backen den Eieerguss darüber gießen.

Kürbis Gnocchi von Markus

- gleiche Menge Pellkartoffeln und Kürbisstücke kochendes durch die Flotte Lotte drehen, würzen
- Ei und etwas Mehl dazu das es eine Art Kloßteig gibt
- Rolle formen und in kleine Stücke schneiden.
- Speckwürfel oder Butter auslassen, Salbei (trocken oder frisch) dazu und Gnocchi darin schwenken- fertig!

Kürbisketchup (von Lynne)

(Kürbis anbraten und mit geschlossenem Deckel im eigenen saft schmoren lassen. pürieren, evtl. etwas Wasser zugeben und mit Salz, Zucker und Essig abschmecken, evtl. etwas Chili dazu. auch zum Einwecken)

Weitere Ideen

- Gefüllte Rondini-Kürbise (mit gewürztem Reis oder Fleisch oder Soja oder Wurzelgemüse...)