

Hokaido – klein und handlich, einfach in der Verarbeitung

Art: Riesenkürbis, Potimarron, kreiselförmig

Haut: hauchdünn und bei vielen Gerichten verwendbar.

Fruchtfleisch: gelb-orange, fest, feinkörnig, mehlig bis trocken, feines Nussaroma, sehr gute Qualität.

Verwendung: Hokaido eignet sich ideal für eine Suppe, weil man ihn nicht schälen muß und er sehr mehlig kochend ist, d.h. die Suppe wird schön cremig, hat eine schöne Farbe und ein aromatisches Nussaroma. Einfach Kürbis halbieren, Kerne herausnehmen und auf der Rückseite etwas schälen, klein schneiden und schon ist er fertig für die Suppe. Ferner kann man ihn auch für Backwaren, Püree, Gratin und Auflauf verwenden

Butternut – klein und handlich, einfach in der Verarbeitung

Art: Moschuskürbis, lang gezogene Birnenform

Haut: dünn nicht sehr fest, kann auch mit einem Spargelschäler geschält werden.

Fruchtfleisch: fest, süßlich aromatisch, nussiges Aroma, nicht so mehlig wie Hokkaido

Verwendung: Ein schnelle und leckere Mahlzeit ist daraus zu machen: Kürbis schälen und in Scheiben schneiden, dann in einer Pfanne zusammen mit Zwiebeln und Speck anbraten, dazu schmeckt auch frisch gepresster Apfelsaft oder neuer Wein sehr lecker. Weil er etwas weniger mehlig kochend ist als der Hokaido eignet er sich auch sehr gut zum Dünsten und Dämpfen und für Rohkost. Ferner kann man auch Püree und Konfitüre daraus machen.

Besonderheit: hat nur im unteren bauchigen Teil das Kernhaus, der langegezogene Hals ist reines Fruchtfleisch, deshalb kann man dieses auch sehr gut in Scheiben oder kleine Stäbchen schneiden.

Muscat de Provence

Art: Moschuskürbis, flachrund, vertiefter Stiel, rippenförmig

Haut: dünn, bei Vollreife lederartig, mehlig Patina

Fruchtfleisch: leuchtend orange, dick, fest und fasrig; süß, fruchtig aromatisch, leichter Muscatgeschmack ausgezeichnete Qualität

Verwendung: für jede Zubereitung; für Suppen als Suppenschüssel geeignet. Auch gut zum Dünsten oder für Konfitüre oder Kürbis süß-sauer

Stripetti – der Spagettikürbis

Haut: sehr hart, löst sich nach dem Kochen oder Backen gut vom Fruchtfleisch

Fruchtfleisch: aromatisch, nussiges Aroma, zerfällt nach dem Kochen, sieht aus wie Spagetti.

Verwendung: Ein schnelle und leckere Mahlzeit ist daraus zu machen: Kürbis halbieren, Kerne herausnehmen und den Hohlraum mit einer Schinken-Sahne-Soße füllen, anschließend Käse darüber streuen und ab in den Backofen. Als Gemüsebeilage den ganzen Kürbis ohne Stiel in einem Topf mit Wasser kochen (ca. 60 bis 90 Minuten, je nach Größe), anschließend Kürbis halbieren und das Fruchtfleisch als Gemüsebeilage servieren.

Besonderheit: aufgrund seiner harten Schale ist er sehr lange haltbar



Liebe Kürbisfreunde,

nun ist es wieder soweit, der Herbst ist da und damit ist auch wieder Kürbiszeit. Seit zehn Jahren bauen wir schon Kürbisse an. Am Anfang hatten wir nur wenige Sorten, jedoch haben uns die Kürbisse so fasziniert, das wir in diesem Jahr über 30 verschiedene Kürbissorten haben. Davon sind über 20 Sorten zum Verzehr geeignet. **„Unsere Besten für die Küche“ haben wir wieder auf der Rückseite beschrieben**



Der Kürbisernte hat dieses Jahr wieder Mitte August mit den frühen Sorten begonnen und ab Mitte September ist dann auch unsere späteste Sorte dem „Muscat de Provence“ reif. Da die Kürbisse aber nur nach und nach reifen, schneiden wir immer jede Woche frisch die reifen Kürbisse ab, nehmen diese mit nach Hause und waschen diese sorgfältig von Hand. Die schönen leuchten Farben haben die Kürbisse oft erst danach, weil sie vorher direkt auf der Erde liegen und somit auch bei Regen verschmutzt sind.

Damit wir aber im Herbst eine reichliche Ernte einfahren können, müssen wir schon im Winter beginnen wieder das Saatgut für das kommende Jahr zu bestellen. Mitte April säen wir dann die Samen im Folienhaus aus, bevor wir die kleinen Pflanzen dann nach den Eisheiligen (15. Mai) auspflanzen, denn die Kürbispflanze verträgt keinen Frost, auch wenn dies nur ein oder zwei Stunden ist. Zu Beginn müssen wir die „Pflänzchen“ oft bewässern und versuchen die Kürbisfelder unkrautfrei zu halten.

Wie lange sind denn Kürbisse haltbar?

Kürbisse sind von sich auch sehr lange haltbar, meist mehrere Wochen oder sogar Monate, je nach Sorte. Da wir aber die Kürbisse nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandeln möchten, kann es immer mal sein, das der eine oder andere Kürbis etwas früher Faulstellen bekommt. Wir möchten aber nicht wegen ein paar einzelnen Früchten die restlichen unnötig behandeln, denn hier gilt auch wieder unser Grundsatz: „Nur so viel wie nötig“, und bei unseren Kürbissen ist es nicht nötig.

Unsere Besten für die Küche



Hokkaido



Butternut



Muscatkürbis

Kürbisküche

Die Vielzahl der Speisekürbisse ermöglicht eine große Anzahl an Verwendungsmöglichkeiten. Meist ist eine Sorte immer besonders gut für ein Gericht geeignet. Viele Kürbisliebhaber haben aber auch eine Lieblingssorte mit der sie die verschiedenen Gerichte zubereiten. Dies hängt oft mit dem Geschmack des einzelnen Kürbisses zusammen, denn jedes Gericht mit verschiedenen Kürbissen schmeckt auch verschieden.

Am meisten wird der Kürbis für eine Suppe verwendet, aber er lässt sich auch braten, grillen, dünsten, überbacken, einlegen oder kochen. Durch sein dezentes Aroma bleibt es auch immer dem Koch überlassen, ob er lieber ein pikantes Gericht machen möchte mit verschiedenen Gewürzen wie z.B. Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Kümmel, Curry, Paprika, ... oder lieber ein süßes Dessert mit Zucker, Zimt, Likör oder auch Äpfeln (wie unsere Kürbismarmelade mit Äpfeln).

Kürbis ohne Gewürze oder andere Zutaten schmeckt dann meist etwas fader, ist dann aber wegen der vielen Inhaltsstoffen auch gut für Babynahrung geeignet, meist mit Karotten oder Kartoffeln.

Unser Geheimtipp – Einfrieren

Hier ist die Patentlösung der Fachleute rund um das Kochen. Die Lösung heißt einfrieren, und so sollte es gemacht werden: Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, bei mittlerer Hitze zu Mus kochen. Manchmal muss man auch ein wenig nachhelfen, zum Beispiel mit einem Stampfer. Das Mus abkühlen lassen und in Beutel oder Tupperware einfrieren. Je nach Größe der verbliebenen Stücke ist jegliche Verwendung möglich, Suppen und Kürbisbrot oder Aufläufe. Bei - 18 °C ist kann man das Mus etwa 6 Monate verwenden. In manchen Rezepten ist dieses Mus sogar Grundlage der Rezeptur.



OBSTHOF
Spinner

Öffnungszeiten

Ab Feldverkauf bis zum 19.10.08
Mittwoch bis
Freitag: 10 bis 19 Uhr
Samstag, Sonntag: 9 bis 18 Uhr

HOFLADEN
bis zum 31.03.09
Mo, Di, Mi : 16:30 bis 19 Uhr
Do, Fr : 8 bis 19 Uhr
samstags 8 bis 15 Uhr

www.obsthof-spinner.de Tel. (0 78 05) 91 00 09
E-Mail: info@obsthof-spinner.de Fax (0 78 05) 9 70 04
Zusenhofener Str. 19
77704 Oberkirch-Nußbach

Feine Kürbiscremesuppe

Zutaten : 1 honigmelonengroßer Hokkaido, 1-2 Kartoffeln, 1-2 Karotten, 1 große Zwiebel, ein kleines Stück Butter, 200 ml Schlagsahne, 1 Bd. gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

Zubereitung : Zuerst wird der Kürbis geschält. Den geschälten Kürbis danach in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und genau wie die Karotten und die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf werden danach der Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln weich gekocht. Die Reihenfolge empfiehlt sich, da die Kartoffeln am schnellsten weich sind. Wichtig dabei ist immer genügend Wasser (ca. 1/2 l) dazu zugeben. Dann den Topfinhalt mit einem Passierstab, oder Kartoffelstampfer passieren - dabei darf ruhig noch Wasser zugegeben werden. Nun hat die Suppe die richtige Konsistenz und mit Salz und Pfeffer wird für die richtige Würze gesorgt. Dann wird die Hälfte der Schlagsahne untergerührt. Zuletzt bekommt jede servierte Suppenschale einen Klecks geschlagene Sahne verpasst und etwas gehackte Petersilie darüber gestreut. Garzeit: ca. 30 Min.

Gorgonzola-Kürbis (4 Personen)

4 „Festival oder Sweet Dumpling“ Kürbisse ;
400 g Gorgonzola ; 200 g Kochschinken ; 1 Prise(n) Salz,
1 Prise(n) Pfeffer

Zubereitung von Gorgonzola-Kürbis

Kürbis am Boden etwas abflachen und Deckel abnehmen. Kernhaus und grobe Fasern entfernen. Deckel wieder auflegen und bei 170° ca. 45 Minuten backen, bis der Kürbis gar ist. Gorgonzola und Schinken oder Räucherlachs nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gorgonzola und Schinken oder Räucherlachs füllen. Gefüllten Kürbis nochmal 10 Minuten ins Backrohr, bis der Käse gut geschmolzen ist. Kürbis auf einem Teller servieren. Das Kürbisfleisch zusammen mit Gorgonzola und Schinken heraus löffeln und genießen. Zubereitungszeit: 45 min



Kürbis-Nudel-Gratin

Zutaten : 250 gr. Nudeln (Spirale), 400 gr. grob geraspeltetes Kürbisfleisch, 2 Zwiebeln, gewürfelt, Weißwein und etwas Weinessig, 250 ml Sahne, 2 Bund Schnittlauch, 2 rohe Bratwürste (gewürztes Schweinemet), 125 gr. Bergkäse pikant, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Curry, 1 Eßl. Butterschmalz

Zubereitung : Nudeln "Al dente" kochen, Zwiebeln in Butterschmalz dämpfen, Kürbis dazugeben und andünsten, mit Weißwein und etwas Weinessig ablöschen, salzen, pfeffern und Muskatblüte und Curry zugeben, 10 Minuten weiterdünsten. Inzwischen eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Nudeln mit dem Gemüse, der Sahne und dem Schnittlauch mischen, die Hälfte davon in die Form füllen, aus den Bratwürsten kleine Klößchen formen und verteilen, dann den Rest daraufgeben mit dem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

