



Kürbisse 2023

Blue Kuri



Japanische Hokkaido- Sorte

- Schale kann mitverwendet werden, ist allerdings relativ hart
- nussig-süßes Aroma, mehlig Konsistenz

Der Allrounder unter den Kürbissen

Butternut



- zart nussiger leicht süßlicher Geschmack
- Schale ist essbar, wird aber häufig (vor allem beim Garen) nicht richtig weich
- für Suppen, Gefüllt oder als Gemüse
- auch roh essbar

Hokkaido



- Schale kann mitgegessen werden, wird weich
- Kerne können geröstet werden
- vielseitig einsetzbar
- festes, faserarmes, nussig schmeckendes Fruchtfleisch

Spagetti- Kürbis (Filamento)



- Schale nicht essbar, sehr mild, leicht nussig
- Fruchtfleisch wird beim Verarbeiten zu langen Fasern –wie Spagetti dazu entweder Kochen oder besser noch halbieren, Schnittfläche mit Öl, Knoblauch (Gewürze nach Wahl) bestreichen und mit der Schnittfläche nach unten im Backofen backen



Sweet Dumpling



- Popkornkürbis/Maronenkürbis
- dekorativ und eine besondere Delikatesse
- Schale ist essbar und sogar sehr geschmackgebend
- füllen oder in Spalten schneiden und ab in den Backofen

Rondini



- Schale nicht essbar
- Halbieren, mit Öl und Gewürzen nach Wahl bestreichen, mit der Schnittfläche aufs Backblech legen oder Kerne entfernen und füllen und ausbacken

Bleu de Hongrie



- ungarischer Bratkürbis
- Zum Backen, Schmoren, Befüllen, Überbacken und Pürieren
- mehliges aber saftiges Fruchtfleisch
- kann auch roh in Salaten oder Süßspeisen verwendet werden

Muskat-Kürbis



- leicht säuerlich, Geschmack erinnert an Maronen und Muskat
- auch roh essbar
- u.a. für Suppen, Püree, Chutneys, in Süßspeisen wie z.B. Kuchen