

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –



Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl
125 gr. Butter
1-2 EL Wasser
600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido
1 Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Saure Sahne
100 gr. Sahne
2 Eier
150 gr Bergkäse gerieben
Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.

Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.

Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen

Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben

schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Röhrelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.

Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen

Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:

1 Ei

250 gr Mehl

1/2 tl Backpulver

125 gr. kalte Butter

etwas Rumaroma

Zutaten Füllung:

ca. 1kg Butternut-Kürbis

Butterschmalz

Wasser

3 Eier

100ml Sahne

125gr brauner Zucker

Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)

etwas Honig

Zubereitung Teig:

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.

Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

Zubereitung Füllung:

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.

Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.

In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.

Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal



Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen

Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich

verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:

Nockerlteig im Multi gemacht

