

Kürbisgemüse (scharf)



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:

400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)

1 Apfel

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

10g Ingwer

Butter zum Anrösten

Saft von 1 Zitrone

Zucker

Salz

Cayennepfeffer

1 kleine Chilischote

Kräuter

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.

Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.

Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei

140 Grad und Stufe 1 erhitzen.

Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten.

Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.

Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.

Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.

Bei mir gab es dazu die [Zimtnudeln](#).

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