

Kochstudio 17.10.2013

„Kürbisküche“ Keine Suppe die jeder kennt!

Unsere Rezeptideen für Sie:

Kürbisbrot mit Rosmarin, Salbei und Schafskäse

Kürbis-Chutney

Kürbisgnocchi mit Salbei und Pamesan

Kürbis-Kartoffel-Waffeln mit Schnittlauchquark

Kürbiskernkrokant

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de >Freizeit >Familie
>mehr Info >Kochen mit SWK



Kürbisbrot mit Rosmarin, Salbei und Schafskäse

1	Würfel	Hefe	Ergibt ein Brot von 1400g in lauwarmen Wasser auflösen fein gemahlen und fein geraspelt mit in einer Schüssel mischen, eine Kuhle hinein drücken und die aufgelöste Hefe dazugeben. Schüssel ca. 10 Min abgedeckt stehen lassen, dann und frisch gehackt und frisch gehackt dazugeben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, zum Schluss vorsichtig untermengen. Den Teig zu einem länglichen Brot formen, auf ein mit Backpapiert ausgelegtes Blech legen, zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Bei 200°C ca. ½ Stunde backen.
750	g	Dinkel	
300	g	Kürbisfleisch	
1	TL	Salz	
4	EL	Olivenöl	
1	TL	Rosmarin	
1	TL	Salbei	
200	g	Schafskäse	

Kürbis-Chutney

1	kg	Hokkaidokürbis	netto halbieren, entkernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und
400	g	Gelierzucker	vermischen, am besten über Nacht ziehen lassen., Am nächsten Tag Kürbismischung in einen Topf geben und alle weiteren Zutaten:
500	ml	Obstessig	
2	TL	Lebkuchengewürz	
1	TL	Ingwerpulver	
2	TL	Cayennepfeffer	
1	TL	Zitronenschale	geriebene und
1	TL	Salz	zugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren dicklich einkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen

Kürbisgnocchi mit Salbei und Pamesan

1200	g Hokkaido-Kürbis	Den Backofen auf 200 °C vorheizen. geputzt gewogen, in Alufolie einschlagen und im heißen Ofen ca. 35-40 Min. garen, heraus nehmen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.
200	g Pastamehl	sowie
2	Eigelb	zugeben, mit
	Muskatnuss	gemahlen würzen, den Teig schnell mit bemehlten Händen verkneten. Auf einer bemehlten Fläche 4 Stücke schneiden, diesen zu vier Rollen verarbeiten. Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Jede Rolle in kleine 1 Zentimeter breite Stückchen schneiden, mit einer Gabel leicht eindrücken, die Gnocchi auf einem bemehlten Teller zwischen lagern, wenn das Wasser kocht, die Gnocchi hineigeben, Flamme klein stellen, die Gnocchi sind gar, sobald sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem kochenden Wasser nehmen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Danach Gnocchi auf ein Sieb geben, leicht mit
	Öl	durchschwenken und bis zur weiteren Verwendung in einer flachen Schale lagern.
	Butter	in einer Pfanne zerlassen,
	Salbeiblätter	zufügen, die Gnocchi zugeben und durchschwenken leicht anbraten, mit
	Salz	abschmecken. Gnocchi auf vorgewärmte Teller aufteilen, mit frisch geriebenen
	Parmesan	und
	Pfeffer	schwarz aus der Mühle bestreuen.

Kürbis-Kartoffel-Waffeln mit Schnittlauchquark

600	g	Kartoffen	Aus allen Zutaten: geschält, fein geraspelt, fein geraspelt in feine Würfel geschnitten in feine Streifen geschnitten und alles vermengen und hinzufügen, bis der Teig bindet. Im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun backen.
600	g	Kürbis	
3		Zwiebeln	
150	g	Bacon	
4		Eier	
		Mehl	
2 Bund		Schnittlauch	Für den Schnittlauchquark in feine Röllchen schneiden, mit und verrühren und mit abschmecken.
500	g	Quark 40 %	
200	g	Creme Fraiche	
		Salz, Pfeffer	

Kürbiskernkrokant

100	g Zucker	und
100	g Kürbiskerne	ohne Schale und ungesalzen in einer Pfanne unter Rühren hellbraun karamellisieren, sobald eine gleichmäßige Bräune erreicht ist, die Masse auf Backpapier gießen, flach drücken und kalt werden lassen.

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer

1800	g	Hokkaidokürbis	brutto, vierteln, und mit dem Löffel entkernen. Anschließend in gleichmäßige Stückchen schneiden.
3		Zwiebeln	schälen und in Würfel schneiden.
125	g	Butter	erlassen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, Kürbisfleisch und die
3		Lorbeerblätter	indische zugeben.
1000	ml	Kokosmilch	und
1250	ml	Geflügelbrühe	angießen mit
2-3	TL	Salz	und
2	TL	Ingwer	gemahlene würzen, Kürbisfleisch in ca. 25 Min. weich kochen.
½	Glas	Apfelgelee	und
250	g	Crème fraîche	dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.