

## Kürbisse entdecken



### **Kürbis Hokkaido**

Fruchtfleisch in kräftig orange. Beliebteste Kürbissorte in Deutschland, da der Kürbis eher unkompliziert in der Zubereitung ist. Die dünne Schale kann mitgegart und gegessen werden.

Gut für cremige Kürbissuppe, für Chutney oder zum Füllen.



### **Kürbis Butternut**

Gehört zu den Moschuskürbissen. Hat viel Fruchtfleisch und wenig Kerne. Würzig-nussiger, buttriger Geschmack. Eignet sich gut zum Überbacken, für Püree oder Suppen. Es empfiehlt sich den Kürbis zu schälen.



### **Kürbis Muscade de Provence**

Sehr saftiges Fruchtfleisch mit zart-würzigem Aroma und einer feinen Muskatnote. Kann bis zu 10 bis 15 kg wiegen und wird deswegen oft in Stücke zerteilt angeboten. Die Schale vom Kürbis ist essbar aber sehr hart, es empfiehlt sich die Schale zu entfernen. Der Kürbis schmeckt besonders gut als cremiges Püree, Suppe, Backzutat oder im Ofen gebacken.



### **Gelber oder Roter Zentner Kürbis**

Gelbes Fruchtfleisch. Sehr wasserreich, schmeckt mild und eignet sich wunderbar für Süßspeisen, Eingemachtes, Gebäck und Kuchen (als Kürbispüree für richtig saftige Kuchen). Kann bis zu 10 bis 15 kg wiegen und wird deswegen oft in Stücke zerteilt angeboten. Die Schale ist essbar, aber auch sehr hart, es empfiehlt sich die Schale zu entfernen.



### **Spaghetti-Kürbis Stripetti**

Gehört zu den Gartenkürbissen. Hellgelbes, leicht nussig schmeckendes Fruchtfleisch, das beim Kochen in spaghettiähnliche Fasern zerfällt. Nur im Ganzen garen und dann gerne wie Spaghetti essen. Die Schale bitte nicht essen.



### **Patisson Kürbis**

Fruchtfleisch hell mit einem leicht süßlichen Geschmack.

Die kleinen Kürbisse können auch mit Schale gegessen und verarbeitet werden. Gefüllt und im Ofen gegart eine echte Leckerei. Auch für Suppen geeignet.



### **Kürbis Sweet Mama**

Die zierliche Japanerin hat ein gelbes Fruchtfleisch. Sweet Mama ist ein sehr guter Speisekürbis und hat ein sehr süssliches Aroma. Niedriger Wassergehalt. Eignet sich daher gut als Rohkost, zum Füllen, für Suppen, Pürees, Pies und zum Überbacken. Wiegt gerade einmal 1-2 kg. Der Originalname ist Tsurunashi-Yakko.



### **Kürbis Sweet Dumpling**

Das orange Fruchtfleisch ist mit seinem kastanienähnlichen Aroma sehr wohlschmeckend. Besonders lecker ist der Kürbis, wenn der Kürbis mit Schale gedünstet wird, die Schale kann dann mitgegessen werden. Als Ofenkürbis oder als Zierkürbis kann er ebenfalls verwendet werden.



### **Kürbis Delicata**

Das Fruchtfleisch hat ein süß, fruchtig und leicht nussiges Aroma und schmeckt so ähnlich wie Esskastanien. Er ist vielseitig in der Zubereitung z. B.: für Süßspeisen, für Kuchen und Eis ist der Delicata-Kürbis sehr gut geeignet. Auch herzhaftere Gerichte lassen sich wunderbar zubereiten – ob gebraten oder als Füllung. Die Schale kann ebenfalls mitgegessen werden.



### **Kürbis Hidemi**

Eine aus Japan stammende Kreuzung. Festes gelb-oranges Fruchtfleisch, schmeckt nussartig, feinkörnig und fruchtig. Kann auch roh mit der Schale gegessen werden.



### **Blue Ballet Kürbis**

Diese Hokkaido-verwandte Sorte hat eine grünlichweiße bis grau-bläuliche Schale und ist ein Blickfänger. Das orangene Fruchtfleisch ist faserfrei und schmeckt süßlich. Die Schale vom Kürbis ist auch essbar. Eignet sich sehr gut für Suppen, Aufläufe, Gratins, aber auch wird er gerne für Kuchen und Marmeladen verwendet.