



HOTEL *** FORSTHAUS



im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE

Genießen à la Forsthaus

KÜRBIS-ALLERLEI

#1 FORSTHAUS KÜRBISSUPPE

EINKAUFLISTE

- Kürbis (Hokkaido od. Muskat)
- Orangensaft
- Wasser oder Brühe
- Zwiebeln
- Sahne
- Salz, Pfeffer, Ingwer
- Muskat, Anis, Zimt
- oder Curry

Bei der Menge der verwendeten Zutaten ist etwas Kreativität und Fingerspitzengefühl gefragt 😊

Für 4 Personen ca. 1 kg Kürbis und 0,8 Liter Brühe/ Wasser – ggf. weniger und dann „nachbessern“ wenn es zu dick wird. Einfach ausprobieren!

ZUBEREITUNG

Den Kürbis schälen (beim Hokkaido nicht nötig) und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel würfeln.

Alles in einen Topf geben und mit Wasser/ Brühe aufgießen. Etwas Orangensaft und geschnittenen Ingwer nach Geschmack begeben und kochen.

Dann mit Salz und Pfeffer würzen – Vorsicht wenn Brühe verwendet wurde. Und dann das Ganze für den „Winterduft“ mit etwas Anis, Zimt, Muskat und Curry abschmecken.

Wenn der Kürbis weich ist, mit dem „Zauberstab“ oder im Mixer pürieren und servieren.

Tipps: Sahne rundet den Geschmack ab. Alternativ auch mit einem Tropfen Kürbiskern bzw. in der Winterzeit mit etwas Zimt garnieren.

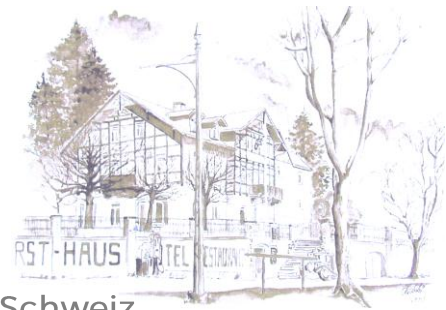
...von freundlichen Forsthaus-Köchen empfohlen...

VIEL SPAß ♥ BEIM KOCHEN & NASCHEN!





HOTEL ***
FORSTHAUS



im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE

Genießen à la Forsthaus

KÜRBIS-ALLERLEI



#2 FORSTHAUS



KÜRBISFRUCHTAUFSTRICH

EINKAUFLISTE

- Kürbis (Hokkaido, Butternut oder Muskat)
- Zitrone
- Gelierzucker 1:2
- Anis, Nelke, Zimt
- Orangensaft oder Weißwein

ZUBEREITUNG

Die Kürbisse schälen, Hokkaidos brauchen nur gewaschen werden, da diese mit der Schale zu verwenden sind. Trotzdem sollten die „Warzen“ ausgeschnitten werden. Halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen und dann in kleine Stücke schneiden.

Das Fruchtfleisch auswiegen und mit etwas Orangensaft oder Weißwein in einen Topf geben. Anteilig den Gelierzucker begeben. Wir verwenden vorrangig 1:2 Gelierzucker, da dadurch am Ende ein schönes fruchtiges Produkt entsteht. Nach Geschmack etwas Zimt und Zitrone zugeben. Das Ganze auf kleiner Flamme weichkochen. Sobald die Stücke zerfallen alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Für die besondere Note jetzt die Nelke und den Anis zugeben und alles noch ein wenig kochen lassen. Die Konsistenz der Masse können Sie durch zugeben von Orangensaft etwas flüssiger machen. Natürlich sollten Sie das Ergebnis erst einmal probieren, ob es schmeckt. ☺

Dann alles vom Herd nehmen, im heißen Zustand in saubere Gläser füllen und Luftdicht verschließen. Die Gläser auskühlen lassen.

Den zurückbleibenden Rest am besten mit frischem Brot naschen. ☺

