



Kürbis- Kartoffelstock

300 g Kürbis, z.B. roter Zentner oder Butternuss, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten

500 g Kartoffeln, z.B. Lady Cristl oder Laura, geschält, in Stücke geschnitten

ca. 0,5 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Püree Kürbis und Kartoffeln in siedendem Salzwasser weich kochen, abgiessen.

Kürbis und Kartoffeln pürieren. Rahm beigeben und abschmecken.



Kürbis – Poulet – Curry

600 g Kürbis, z. B. Red Kuri oder Butternuss, geschält, entkernt, in 1-2 cm grosse Würfel geschnitten

600 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

1 Zwiebel, gehackt

Bratbutter oder Bratcrème

1-2 TL Currypulver

3-4 dl Gemüsebouillon

wenig abgeriebene Zitronenschale

400 g Pouletbrüstchen, in 1-2 cm grosse Würfel geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Petersilie, fein gehackt, zum Bestreuen

Kürbis, Kartoffeln und Zwiebeln in der Bratbutter kurz anbraten, Curry darüber streuen. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt knapp weich kochen. Zitronenschale und Pouletwürfel zugeben, zugedeckt 5-10 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen, würzen. Poulet-Kürbis-Curry in Schalen verteilen, mit Petersilie bestreuen. Mit Joghurt oder Crème fraîche servieren



Kürbis-Focaccia

300 g Pizzateig

Belag:

300 g Kürbis z. B. Marina di Chioggia, geschält, entkernt, an der Röstiraffel geraffelt

1 EL Rosmarin, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

150 g Schweizer Mozzarella, an der Röstiraffel geraffelt

50 g Salami, geschnitten

Rosmarin zum Garnieren

Den Teig halbieren, auf wenig Mehl je zu einem Oval von 20 x 15 cm auswallen. Auf das bebutterte Blech legen.

Belag: Kürbis würzen, auf dem Teig verteilen. Mit Mozzarella und Salami belegen.

Im unteren Teil des auf 240°C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen, garnieren.



Kürbis-Cupcakes

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen

Spritzsack mit glatter Tülle

175 g Butter, weich

175 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Kürbis, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben

4 EL Kürbiskerne, fein gehackt

175 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

250 g Mascarpone

5 EL Puderzucker

3-4 cm Ingwer, geschält, fein gerieben

2-3 EL Rahm oder Milch

einige Tropfen Zitronensaft

Glasur:

150 g Puderzucker

3-4 EL Zitronensaft

2 EL Kürbiskerne, gehackt

gelber Dekozucker, nach Belieben

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Kürbis und Kürbiskerne darunter rühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunter rühren. Teig in die vorbereiteten Vertiefungen geben. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Füllung: Mascarpone mit Puderzucker, Ingwer, Rahm oder Milch und Zitronensaft glatt rühren.

Bei den Küchlein Deckel (nach Belieben kegelförmig) wegschneiden. Füllung in den Spritzsack geben, in die Vertiefungen spritzen. Deckel mit der Spitze nach oben aufsetzen.

Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, über die Küchlein verteilen. Mit Kürbiskernen und Zucker bestreuen, bis zum Servieren kühl stellen.

Die Küchlein lassen sich kühl 1-2 Tage aufbewahren.

Schneller geht es ohne Füllung: Die Küchlein nur mit Glasur überziehen.