

**Kürbis-Orangen-Suppe**

- 400 g Hokkaidokürbis → waschen, mit der Schale klein schneiden
- 1 Zwiebel } schälen, fein würfeln
- 1 Knoblauchzehe } → in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer
- 20 g Ingwer } darin gut andünsten. Kürbis zugeben und kurz mitdünsten.
- 1 El Öl } → aufgießen und 20 Min köcheln lassen
  
- 150 ml Orangensaft } → zugeben und Suppe fein pürieren. Evtl. durch ein Sieb
- 500 ml Gemüsebrühe } streichen.
  
- 100 ml Sahne → abschmecken
- Salz, Pfeffer →

**Zimt-Croutons:**

- 2 Scheiben Toastbrot → in kleine Würfel schneiden
- 20 g Butter → in einer Pfanne erhitzen, Toastbrotwürfel darin anbraten
- Salz } würzen und zur Suppe servieren.
- Zimt gem. }

**Gefüllter Kürbis**

- 1 Hokkaidokürbis → waschen, oben eine runde Öffnung herausschneiden (ca. 6 Cm O, mit Stiel). Kerngehäuse mit einem Löffel herausschaben
- 100 g Kartoffeln } waschen, schälen, ca. 1 cm groß würfeln
- 100 g Karotten }
- 50 g Erbsen (TKK) } → in einer Pfanne erhitzen, Gemüsewürfel darin ca. 5 - 10
- 1 El Öl } Minuten anbraten. Abkühlen lassen
  
- Salz, Pfeffer → würzen
- 250 g Leberkösrät → unter das abgekühlte Gemüse mischen und den Kürbis damit füllen. Deckel aufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit angießen.

**Kürbiskompott**

- 250 g Hokkaidokürbis → waschen, mit der Schale klein würfeln
- 1 El Öl → in einem kleinen Topf erhitzen, Kürbiswürfel darin andünsten
  
- 60 g brauner Zucker → zugeben und ca. 8 - 10 Min zugedeckt leicht köcheln
- Saft einer Limette } lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
- 50 ml Wasser }

Kompott auskühlen lassen, mit einer Gabel die Kürbiswürfel leicht zerdrücken.

### Ofenkürbis

- 500 g Kürbis → waschen, Kerne entfernen, in Spalten schneiden, in eine Auflaufform legen
- Salz, Pfeffer → würzen
- 1 El brauner Zucker ↗
- 2 El Olivenöl → darüberträufeln
- 1 Orange → auspressen
- 20 g Ingwer } schälen, in dünne Scheiben schneiden
- 2 Knoblauchzehen }
- 1/2 Chilischote → Kerne entfernen, in dünne Scheiben schneiden
- 1 Zimtstange → in Stücke brechen

Alle Zutaten über den Kürbisspalten verteilen und zugedeckt bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min garen.

### Kürbiskernkrokant

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 50 g Karamell-Bonbons → in einem Mixer fein mahlen. Mit einem Sieb gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech sieben.  
(ohne Papier)
- 1 El Kürbiskerne → mit Messer fein hacken, über das Karamellpulver streuen.  
Im Backofen etwa 1 - 3 Min karamellisieren lassen.

Abgekühlt vorsichtig vom Backpapier lösen und in Stücke brechen.

### Kürbiskuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 300 g Kürbis → evtl. schälen, fein raspeln
- 150 g Butter, zimmerwarm → schaumig schlagen
- 4 Eigelb } untermischen
- 150 g Zucker } untermischen
- 50 ml Orangensaft } untermischen
- 100 ml Milch } untermischen
- 200 g Mehl } untermischen
- 1 El Backpulver } untermischen
- 150 g gem. Mandeln } untermischen
- 4 Eiweiß } steif schlagen
- 1 Pr Salz } untermischen
- 100 g Zucker → unter den Eischnee rühren, bis die Masse glänzt
- Eischnee und Kürbisraspel unter den Teig heben. Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen. Kuchenteig darauf verteilen und ca. 35 Min backen.

# Kürbis-Chutney

- Zutaten: 500g Kürbis  
1 rote Paprika  
3 Zwiebeln  
220g Ananas oder Äpfel
- Gewürze: 1 Tl. Salz  
Schwarzer Pfeffer  
2 Lorbeerblatt  
Etwas Kreuzkümmel  
Cayennepfeffer  
Currypulver

Alle Zutaten mit den Gewürzen in 180 ml Apfelsaft ca. 20 Min. kochen. Anschließend 180 g Gelierzucker und 180 ml Apfelessig zugeben und weitere 5 Min. kochen. Dann heiß in Schraubgläser füllen mit dem Deckel verschließen und anschließend für ein paar Minuten auf den Kopf stellen.

Passt gut zu Grillfleisch