Leckeren Kürbis ernten

Der Kürbis zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Kultstatus hat das orangefarbene Prachtexemplar jedoch vor allem durch Halloween erreicht. Mit zunehmender Begeisterung für diese Tradition haben Zier- und Speisekürbisse auch in deutschen Gärten an Boden gewonnen.

Beim Erntezeitpunkt unterscheidet man zwei Sorten: Sommer- und Winterkürbisse. Zu den Sommerkürbissen zählt beispielsweise die Zucchini (Minikürbis, von ital. zucca). Im Gegensatz zu den hartschaligen Winterkürbissen werden diese bereits wenige Wochen nach der Aussaat geerntet. Winterkürbisse und somit der klassische Halloweenkürbis bleiben länger liegen und sollten je nach Sorte erst ab September bis November vor dem ersten Frost geerntet werden.

Mach die Klopfprobe!

Damit heranreifende Früchte bei Regen nicht zu faulen beginnen, können auf dem Boden liegende Exemplare trockengelegt werden – zum Beispiel auf einem Holzbrett. Erst wenn der Kürbis eine leuchtende Farbe und einen verholzten Stil aufweist, ist er erntereif. Das ist wichtig, denn ein zu früher Erntezeitpunkt verringert Haltbarkeit und Aroma.

Tipp: Bewährt hat sich auch die Klopfprobe. Klingt der Kürbis hohl, hat er seine volle Reife erreicht.

Foto: pexels/flickr

Gesunde Gourmetkost...

Für den Verzehr sollten die geernteten Exemplare an einem warmen, trockenen Ort etwas nachreifen (maximal zwei Wochen) und dann kühl, trocken und dunkel gelagert werden. Besonders gut aufgehoben fühlen sich die größten Beeren der Welt in einem Netz an der Decke, denn frei hängend bilden sich keine Druckstellen. Die meisten Winterkürbisse können auf diese Weise mehrere Monate gelagert werden, ohne an Aroma zu verlieren.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Foto: pixabay/Fotomek

...oder gruseliges Halloweengesicht?

Feinschmecker wissen die köstliche Vielseitigkeit der gesunden Frucht zu schätzen – doch seinen großen Auftritt hat der Kürbis jetzt im Oktober als schauerlich leuchtende Halloweenlaterne. Zum Aushöhlen und Schnitzen eignen sich bestimmte kugelförmige Sorten besonders gut.

Halloween ist ein Fest zum Gruseln. Cool sind auch unsere Dosengeister, die Mumien-Windlicher und Glitzerkürbisse.

Tipp

Damit der ausgehöhlte Kürbis länger frisch bleibt, können die Schnittstellen mit Öl oder Fett eingerieben werden. Auch eine äußere Schicht Klarlack oder Haarspray hält den Kürbis in Form, sodass er noch nach Halloween für eine herbstlich-bunte Stimmung im Vorgarten oder im Haus sorgt.

Foto: pixabay/Daria-Yakovleva

Leckere Rezepte: Kürbiskuchen

Nach dem Aushöhlen hat man eine Menge Kürbisfleisch übrig - das kann und solltest du zu leckeren Speisen verarbeiten. Wir schlagen dir hier zwei Rezepte vor:

Zutaten:

200 g Zucker
4 Eier
Eine halbe Zitrone: Saft und abgeriebene Schale
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g fein geriebenes Kürbisfleisch
120 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Glasur:
150 g Puderzucker
2 TL Zitronensaft
1 EL heißes Wasser

Fett und Mehl für die Form

So geht es:

Zucker und Eier mischen und so lange rühren, bis die Masse hell ist. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Zimt, Salz, Kürbis und Mandeln

unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse rühren. In die vorbereitete Springform (26er Durchmesser, eingefettet und bemehlt) füllen und bei 200 °C ca. 55 Minuten backen.

Puderzucker, Zitronensaft und Wasser zu einer Glasur verrühren und über den leicht ausgekühlten Kuchen gießen.

Foto: pixabay/RitaE

Kürbissuppe

Zutaten:

2 kg Kürbisfleisch
500 g Möhren
1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Butter
2 Liter Gemüsebrühe, instant
1/2 Becher Milch
Salz und Pfeffer
evtl. Kürbiskerne

So geht es:

Kürbis in Spalten schneiden, schälen und entkernen. In kleine Kürbisstücke würfeln. Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Fett erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Jetzt den Kürbis, die Möhren und die Kartoffeln zugeben und darin garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 45 Min. kochen lassen, dabei die Hitze auf kleine Flamme herunterstellen. Mit einem Pürierstab die Suppe pürieren und abschmecken. Heiß servieren. Wer mag, kann vor dem Verzehr noch Kürbiskerne darüber streuen.

Tipp: Wenn man statt Milch Sahne nimmt, wird die Suppe noch cremiger.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.
Mehr erfahren

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!
Jetzt anmelden

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy