

Das kleine Kürbis-Lexikon



Halloween-Kürbis:

Dies ist der wohl bekannteste Kürbis und eignet sich am besten zum Schnitzen. Das blass orange Fruchtfleisch ist geschmacklich eher fad und nicht sehr aromatisch. Der Kürbis kann bis zu 3 Monate gelagert werden.



Hokkaido:

Auch bekannt unter dem Namen "kleiner Knirps", ist der Speisekürbis bis zu 6 Monaten lagerfähig. Durch sein nussiges Kartoffelaroma wird das kräftige orange und feste Fruchtfleisch zum Kochen von Suppen, Anbraten oder zum Backen verwendet.



Spaghettikürbis:

Wie der Name bereits verrät, lassen sich aus den Fruchtfleischfasern ganz einfach Spaghetti zubereiten. Gekocht bekommt das hellgelbe Fruchtfleisch ein nussiges Aroma. Der Spaghettikürbis lässt sich bis zu 5 Monaten lagern.



Butternuss Kürbis:

Durch seine Form und glatte Schale, lässt sich der Butternuss-Kürbis ganz einfach schälen. Durch das süsse, erdnussähnliche Aroma schmeckt der Butternuss zu fast allem und eignet sich durch sein weiches Fruchtfleisch optimal zum Pürieren. 14 Monate haltbar.



Muscade de Provence:

Dieser Speisekürbis ist durch seinen universellen Einsatz sehr beliebt in der Gastronomie. Das feurig orange und fruchtige Fleisch ist von ausgezeichneter Qualität. Haltbarkeit: bis zu 8 Monaten.



Delicata:

Der Delicata ist nicht nur dekorativ, sondern lässt sich auch relativ leicht zubereiten. Die herkömmlichste Form ist den Kürbis zu garen oder zu rösten. Sein Fruchtfleisch ist süsslich und lässt sich ebenfalls in der Mikrowelle erhitzen.



Mini Muscat:

Der ideale Ofenkürbis ist klein und kann sowohl zubereitet als auch roh verspeist werden. Das feurig orange und äusserst aromatische Fruchtfleisch eignet sich zum Backen und Grillen. Der Mini Muscat kann bis zu 4 Monaten problemlos gelagert werden.



Kabocha:

Der japanische Kürbis eignet sich am hervorragend zum Backen von Kuchen oder Desserts. Er kann aber auch im Ofen gegart werden. Gekocht hat der Kürbis ein süssliches Aroma.



Turbankürbis / Bischofsmützen:

Der dekorative Zierkürbis kann vom süsslichen bis würzigen Aroma alles aufweisen und zählt zu einer beliebten Delikatesse. Normalerweise wird er aber nicht verspeist, da es relativ aufwendig ist das Fruchtfleisch herauszuschneiden.



Eichelkürbis:

Die mit Zucchini eng verwandte Kürbisart haben ein hartes und dickflüssiges Fruchtfleisch – daher auch bekannt als Winterkürbis. Roh hat der Kürbis ein nussiges und süsses Aroma.