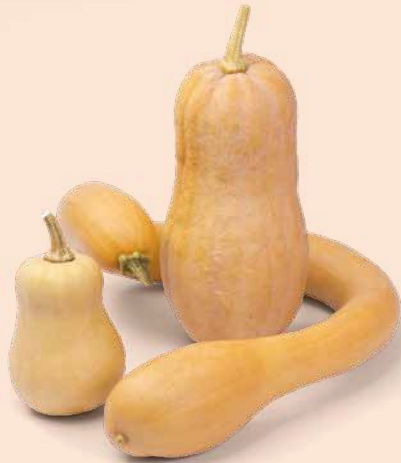


Vielfältig – in Form, Farbe und Geschmack!

Butternuss

Süßlich-nussige Kürbissorte, beliebt wegen ihres hohen Fruchtfleischanteils. Ideal zum Dünsten und Pürieren.



Hokkaido

Der beliebteste Kürbis – mit feinem, aromatischen Fruchtfleisch. Stammt ursprünglich aus Japan.



Muskatkürbis

Eine der größten und variantenreichsten Kürbissorten, die geschmacklich an Muskatnuss erinnert.

Kürbis

Genuss in jeder Größe!



Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH,
Dresdner Str. 68a, 1200 Wien
Tel.: 01/331 51-0, Fax: 01/331 51-498
www.ama-marketing.at



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION
UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH.

IMPRESSUM

© 2012 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Medieninhaber und Herausgeber: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.,
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Gesamtkoordination: A&V Werbeagentur • Text und Konzeption: Scherr wirbt
Grafik: Studio Corsaro • Fotos: Hantsch & Jesch PrePress Services OG, Gerhard Wasserbauer
Lithografie: Hantsch & Jesch PrePress Services OG
Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise,
ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig
und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung und
für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.



Kürbisse werden trotz ihrer Vielfalt an Sorten, Geschmacksrichtungen und Verwendungsmöglichkeiten oft „in einen Topf geworfen“. Völlig zu Unrecht – denn Kürbisse eignen sich je nach Sorte für delikate Suppen, zum Backen, Braten, Kochen und Dünsten sowie für Salate. Ja sogar Kuchen und Marmeladen lassen sich aus ihnen zaubern.



Pikante Kürbissuppe

Kürbis halbieren und Kerne entfernen, dann schälen und in Würfel schneiden. Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Karotten klein schneiden. Chili in Ringe schneiden, Kerne entfernen. Alle zerkleinerten Zutaten in heißem Erdnussöl anschwitzen, Gemüsesuppe zugießen, würzen. Nachdem die Suppe aufgekocht ist, ca. 15 Minuten köcheln lassen bis das Kürbisfleisch weich ist. Pürieren und durch Sieb passieren. Mit Paprika und Schlagobers garnieren.

70 dag Kürbis
10 dag Karotten
1 rote Chilischote
12 dag rote Paprika
1 dag Ingwerwurzel
Zwiebel, Knoblauch
Curry, Salz, Pfeffer
100 ml Schlagobers
1l Gemüsesuppe
2 El Erdnussöl



Kürbisparfait

Kürbis schälen und schneiden, mit den Gewürzen, dem Zucker und etwas Wasser weich kochen. Abseihen, gut abtropfen lassen. Pürieren. Eier mit Zucker warm und kalt aufschlagen. Kürbispüree und halbgeschlagenes Obers mit dem gehackten Krokant und dem Kernöl unter die Eier heben. In Formen füllen und für mindestens 4 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren leicht antauen lassen.

10 dag Muskatkürbis
5 dag Zucker
etwas Wasser
1 Stk. Sternanis
1/2 Zimtstange
1 frisches Ei
2 frische Eidotter
7 dag Zucker
1/8 l Obers
5 dag Kürbiskernkrokant
1 El Kernöl

Wie wär's mit einem leckeren Kürbisgericht, um die Empfehlung „Obst und Gemüse 5 x am Tag“ einzuhalten?

Mag. Karin Silberbauer
Marketing-Management
Obst, Gemüse & Erdäpfel

