

# Kürbis & Co.



## Schritt 1: Einen passenden Kürbis auswählen

Kürbisse findet man momentan in den meisten Supermärkten. Einige Sorten sind besonders gut geeignet, wenn geschnitzt und gekocht werden soll. Ein Hokkaido, ein Butternuss-Kürbis, ein Muskat-Kürbis oder ein spezieller Halloween-Kürbis bieten sich dafür an. Was die einzelnen Sorten ausmacht, haben wir hier kurz erklärt:

**Hokkaido** | Er ist der klassische Halloween-Fratzen-Kopf und liefert ein süß-würziges Fruchtfleisch für rustikale Gerichte, aber auch für Desserts. Auch die Schale ist essbar.

**Muskat-Kürbis** | Die dunkelgrün bis beige-hellbraunen Vertreter fallen meistens schon durch ihre außergewöhnliche Größe auf. Im Inneren geht es aber Kürbis-typisch orange- bis lachsfarben zu. Der fruchtig-säuerliche Geschmack passt gut zu besonderen Desserts – eignet sich aber auch für Suppen und Salate. Durch die stark gerippte Schale schwer zu schnitzen

**Butternuss-Kürbis** | Ihre Form ist birnenförmig geschwungen und ihre Schale glatt und rillenlos. Zum Schnitzen sehr angenehm. Das zarte hellorangefarbene Fruchtfleisch unterscheidet sich durch die cremig-buttrige Konsistenz vom Hokkaido.

**Halloween-Kürbis** | Eine klassische Sorte ist der „Ghost Rider“ – er entspricht der vertrauten Optik eines geschnitzten Halloween-Kopfes und ist sehr leicht zu bearbeiten. Das Fruchtfleisch ist süßlich-mild und daher für Kuchen und Desserts besonders beliebt.