



25.10.2013 Aus dem Nähkästchen geplaudert

Aus dem „Nähkästchen“ geplaudert...

Ende Oktober wird es ja allgemein jetzt immer spannender und manchmal auch gruselig. Also haben wir uns überlegt, wir könnten doch Kürbisse schnitzen. Gesagt, getan!



Paul hat ein paar prächtige Halloweenkürbisse ausgesucht. Der große Raum im Dachgeschoss ließ uns genügend Platz, wir konnten uns ausbreiten. Zum Schnitzen waren Sin Bi, Janine und Paul dabei, die Werkzeuge lagen bereit. Jetzt gilt es den ersten beherzten Schnitt zu wagen. Paul legt als erster los. Aber was machen wir mit dem Kürbisfleisch? Natürlich – eine Suppe werden wir davon kochen. Dafür ist Mühle zuständig, auch hier stehen die Zutaten bereit. Das Aushöhlen der Kürbisse macht ganz schön Arbeit und es ist nicht so leicht heraus zu nehmen wie man denkt. Das Fruchtfleisch ist ziemlich fest und es braucht Geduld und Ausdauer es zu entfernen. Ein paar von den Kürbiskernen nehmen wir weg und trocknen sie – Samen für das nächste Jahr. Vielleicht können wir unsere Kürbisse dann selber züchten? Ist das Kürbisfleisch bis auf einen Rest entfernt, kann das Gesicht geschnitzt und geschnitten werden. Jeder hat dazu seine eigenen Ideen und Vorstellungen. Ich war begeistert von dem was so entstanden ist. Seht selbst....!



Unterdessen habe ich das Kürbisfleisch zur Hälfte verarbeitet. Paul püriert das Ganze noch und dann wird gekostet und sich gemütlich hingeworfen. Wir bewundern gemeinsam unsere leuchtenden, freundlichen und Furcht erregenden Kürbisse und sind damit äußerst zufrieden. Hauptsache sie halten eine Weile durch, weil Halloween erst in 2 Wochen ist. Wir stellen sie auf den kühlen Balkon.

Hier noch unser einfaches Rezept für eine Kürbissuppe:

Zutaten: Fruchtfleisch vom Kürbis
2 Zwiebeln, 2-3 Knoblauchzehen
Gemüsebrühe zum Aufgießen
1-2 Becher süße Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
Evt. geriebenen Ingwer

Die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln und in Öl oder Margarine dünsten, das ausgekratzte Kürbisfleisch dazu geben und alles zusammen anschmoren. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und ca.10 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne dazu geben und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluß wird alles mit dem Zauberstab püriert und verkostet. Zur Suppe passen geröstete Weissbrotwürfel oder aufgeschnittenes Baguette.

GUTEN APPETIT!!! Viel Spaß beim Nachkochen!

Paul, Janine, Sin Bi und Mühle