

Kürbis-Sorten



Kürbischhof Michaelis



Speise-Kürbisse und ihre Verwendung

Amazonka

Er zeichnet sich durch seinen hohen Karotingehalt aus, ist gut in der Küche verwendbar. Der Kürbis muß nicht geschält werden.



Angel Hair

Aus dem Fruchtfleisch lassen sich leckere Gerichte zaubern. Sie wissen nicht, wie man die Streifen herstellt? Es gibt verschiedene Arten, dies ist eine: Schneiden Sie den Kürbis der Länge nach durch und entfernen Sie die Samenleiste. Legen Sie die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lassen Sie sie ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C garen. Ziehen Sie dann mit einer Gabel durch das Fruchtfleisch, so dass Streifen entstehen. Verarbeiten Sie die Streifen in ihrem gewünschten Rezept und genießen Sie. Es ist eine sehr gute Alternative zu Pasta, man kann ihn aber auch kalt in einem Salat verarbeiten.



Autumn Crown

Ein Kürbis mit süßem Aroma, der sich für viele Zubereitungen eignet, z.B. für süße Gerichte oder auch Marmelade. Er ist für Kuchen und Torten, aber auch zum Einlegen zu verwenden.



Barbara

Fruchtfleisch: Dunkelgelb/ orange, mittelfest/fest, kleines Kernhaus dafür viel Fruchtfleisch. Lagerzeit: 3 – 12 Monate. Geschmack: feines Aroma mit einer leichten nussigen Note. Anwendung: Gemüse, wie Schnitzel panieren und braten, im Backofen garen, Chutneys, Kuchen, Aufläufe. Gewicht: 1 - 2 kg.



Black Futsu

Die Früchte sind sehr gut lagerfähig und spitze in der Küche. Überzeugen zumeist durch den hohen Carotingehalt.



Blue Ballet

Das Fruchtfleisch ist hell-orangefarben, sein Geschmack – dem der Marone ähnlich und hocharomatisch. Die Schale ist essbar. Verwendungsempfehlung: als Suppe, Backofengemüse, paniert und frittiert, zu Brot oder Kuchen, sowie Babynahrung.



Bon Bon

Das Fruchtfleisch begeistert in allen Belangen. Geschmack: süß, fein. Verwendung: Süßspeisen, Suppen, Pürees, Kuchen. Lagerzeit: 3 – 5 Monate. Gewicht: 1 – 2 kg.



Boston Marrow

Fruchtfleisch: dunkelgelb bis orange, fest, dick, feinkörnig. Lagerzeit: bis zu einem Jahr. Geschmack: süß, trocken, feiner geschmack, ausgezeichnete Qualität. Verwendung: zum Backen, Braten, Pürees, Gratins, Aufläufe sowie Suppe. Gewicht: 3 – 6 kg.



Buen Gusto de Horno

Diese runzlige Sorte hat ein sonnengelbes Fruchtfleisch mit sehr guten Eigenschaften: zur Zubereitung im Ofen, als auch zum Kochen und Braten. Gekocht entwickelt sich eine kartoffelbreiartige Konsistenz. Beim Braten bildet sich eine leichte Süße. Mit Kartoffeln und viel Zwiebeln ist das knusprig lecker. Wenn man ihm Zeit zum Reifen (z.B. Dekoration) lässt, werden wir mir einem köstlichen Aroma belohnt.



Buttercup



Heart of Gold

Weiß-grüner Acorn, wie Sweet Dumpling. Feines Esskastanien-, oder auch feines Haselnussaroma. Verwendung: in Spalten geschnitten, im Ofen gebacken und mit Honig oder Ahornsirup genießen. Aber auch roh oder wie Bratkartoffeln zubereiten.



Hokkaido



Ibiza

Ist ein idealer Muskatkürbis: Fruchtfleisch: orange, dick, fest, süß, fruchtig aromatisch, ausgezeichnete Qualität. Verwendung: Ofen/Grill, zum Dämpfen, Salat/Dip, Suppen, Kuchen.



Jack be little

Fruchtfleisch: Hellgelb, knackig, Lagerzeit: 4 – 5 Monate.

Geschmack: Feines Esskastanienaroma. Verwendung: Fruchtfleisch roh und ungeschält wie Bratkartoffeln zubereiten. Im Backofen garen, Füllen oder Fritieren. Tipp: wie Bratkartoffeln in der Pfanne zubereiten. Der Kürbis muß nicht geschält werden.



Jaspee de Vendee

Eine französische Marmeladensorte. Es ist ein hervorragender Speisekürbis. Er hat ein saftiges Fruchtfleisch, gut für Marmelade, roh als kleiner Snake. Verwendung aber auch als Suppe, Gebäck oder Püree.



Mashed Potato

Es ist ein essbarer Eichelkürbisse, auf Englisch „Acorn“ mit süßlichem Geschmack und einem leicht nussigen Aroma.



Miss Sofie Pink

Es ist ein Kleiner zw. 400 und 600g schwerer schmackhafter Kürbis. Hat dünnes Fruchtfleisch, ist gut für die Zubereitung in der Mikrowelle.



Muscade de Provence



Onion

Größere Ausgabe von Uchiki Kuri. Schale kann mit verzehrt werden.



Otylia

Eine alternative zum Gelben Zentner, da etwas kleiner. Dickes Fruchtfleisch. Verwendung: Süß-sauer einlegen, evtl. auch für Suppe.



Red Oktober

exelentes Fruchtfleisch, etwa 2 – 3 kg Gewicht.



Rugosa

In der Küche wie Barbara zu verwenden. Gewicht: 2 - 4 kg.



Shishigatani

ein sehr guter Speisekürbis



Solar

noch eine Verbesserung von Uchiki Kuri, ein dickfleischiger Hokkaido-Kürbis mit einem Gewicht von 1,1 kg.



Spaghetti

Der Spaghetti Kürbis hat eine leicht ovale Form, eine gelbliche oder auch gestreifte Schale. Das Fruchtfleisch ist hellgelb und hat eine Konsistenz, die im gegarten Zustand an Spaghetti erinnert, wenn man das Fruchtfleisch mit einer Gabel herauskratzt.



Speckled Hound

Dieser wunderschöne Kürbis hat einen ausgezeichneten Geschmack. Die Farbe vom Frucht-fleisch ist gelborange. Verwendung: Suppen, Gebäck, Püree.



Uchiki Kuri

der Bekanntste unter ihnen. Fruchtfleisch: gelb-orange, dick, fest, feinkörnig. Geschmack: mehlig bis trocken, süsser, feiner Geschmack. Verwendung: ideal für Suppen, Kuchen, Pürees, Braten, Gratins. Gewicht: 1 -1,5 kg. Lagerzeit: 5 Monate. Der Kürbis braucht nicht geschält werden.



Unser Weißen



Winter Luxury

Schön anzusehen ist er außerdem mit seiner leichten Netzstruktur. Winter Luxury ist zwar eine alte Sorte, hat aber an Beliebtheit nicht verloren. Das leckere Fruchtfleisch ist eines der besseren Kürbisarten für die Verarbeitung in Marmelade und Gebäck.



Yellow Jacket

Ähnlich wie Jack be little zu verwenden. Kann im ganzen gegart werden. Kann auch als Vorspeise.



Kürbischhof Michaelis

Petra und Ernst-August Michaelis
Helle 5, 37586 Dassel-Eilensen
E-Mail: pmichaelis00@aol.com
Internet: www.kuerbischhof-michaelis.de
Tel.: 05562 1571

