

Die Verwendung der Kürbisse.

Die Kürbisse, die heuer in großen Mengen auf den Markt kommen, können in der Küche sehr vorteilhaft zur Herstellung von Speisen verwendet werden. Die Hauptsache ist, daß den Kürbissen der überreichliche Wassergehalt entzogen wird. Sie dürfen keinesfalls im Wasser gekocht werden, sondern müssen entweder, wenn sie als Gemüse genossen werden sollen, im eigenen Saft gedünstet oder, wenn sie als Gebäckzusatz dienen sollen, gebraten werden. Folgende Rezepte erläutern die richtige Behandlung:

Germteig mit Kürbissen. Ein Kürbis wird geschält, in der Mitte auseinandergeschnitten und von den Kernen befreit. Man legt die beiden Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Bratblech und schiebt dieses in eine mäßig heiße Döhre. Dort wird der Kürbis gelassen, bis der Wassergehalt möglichst verdunstet ist. Hierauf nimmt man den Brei mit einem Glas- oder Silberlöffel aus der Schale, läßt ihn, wenn es eine weniger mehligere Kürbisforte ist, noch ohne jeden Zusatz unter fortwährendem Rühren in einer Kasserole einkochen. Dieser Brei wird in einem Weibling mit Mehl, etwas Zucker, etwas aufgelöstem Fett und einem Dampferl aus Germ und lauwarmen aufgelöster Trockenmilch geknetet, bis man einen glatten Teig erhält. Aus diesem Grundteig kann man alle Mehlspeisen bereiten, die man aus gewöhnlichem Germteig herzustellen gewohnt ist. Man kann ihn entweder im ganzen als Frühstücksbrot backen oder aus ihm kleine Buchteln, beziehungsweise Kipfel usw. formen. Auch zu gefüllten Germknödeln, die man in Salzwasser kocht, läßt er sich verwenden. Das Kürbisgewicht darf höchstens ein Drittel des gesamten Teiges betragen.

Obst Kuchen. Die Kürbisse werden wie oben vorgerichtet. Sodann treibt man Dotter mit Zucker ab und gibt die Kürbisse, nach Bedarf auch Mehl, sowie den Schnee der verwendeten Eier nebst Backpulver hinzu. Die Masse kommt in eine Tortenform, wird mit frischen Beeren belegt und im Rohr gebacken.

Kürbisse auf einfachste Art einzulegen. Die halbreifen Kürbisse werden geschält und fein geschnitten. Dann gibt man sie lagenweise in einen Holzkübel oder in einen größeren irdenen Topf, bestreut jede Lage mit Salz und Kümmel, drückt sie fest ein und gibt einen entsprechend beschwerten Holzdeckel darüber. Um das Säuerwerden zu beschleunigen, stellt man das Gefäß an einen warmen Ort. Die eingelagerten Kürbisse müssen ebenso peinlich rein gehalten werden wie das eingelegte Kraut, jede Schaumbildung muß entfernt werden und die Ränder mit frischem Wasser und einem reinen Leinentuche abgewischt werden. Die gut gesäuerten Kürbisse können eingebrannt oder gedünstet werden.

Kürbispowidl. Die Kürbisse werden geschält, entfernt und geschnitten, sodann in Essig an einer warmen Herdstelle langsam zum Kochen gebracht, bis sie eine gleichmäßige Masse bilden. Dann gibt man zur Aromatisierung Preiselbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren hinzu, süßt nach Geschmack und läßt die Masse die einkochen. Das Fertigprodukt ist unter dem Namen „Kunstmarmelade“ bekannt.