



FREUNDKREIS



Rezept „Kürbispaste“

Ab August gibt es wieder frische Kürbisse, sie eignen sich gut für einen sommerlichen Aufstrich. Süß und würzig schmeckt diese Kürbispaste, deshalb passt sie sowohl zu Grillfleisch als auch zu Käse und süßem Brot. Durch das lange und sachte Einkochen bekommt der Kürbis eine glasige Konsistenz, wird streichfähig und sehr cremig. Ein Genuss für alle Kürbisliebhaber.

Zutaten:

1 Kilogramm Kürbis
300 Gramm unraffiniertes Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss
3 Gewürznelken
1 getrocknete Chilischote
1 Teelöffel Meersalz
1 Zitrone
1 Dämpfeinsatz

So geht's:

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke würfeln.

Im Dämpfeinsatz etwa 10 bis 15 Minuten garen. Die Kürbisstücke sollten schön weich sein. Danach mit der Küchenmaschine oder einem Mixer zu einer glatten Masse pürieren.

Die Nelken und die Chilischote in einem Mörser fein mahlen.

Von der Zitrone die Schale abreiben und die Zitrone auspressen.

In einem Topf den Zucker mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb und allen Gewürzen mischen.

Dann das Kürbispüree dazugeben, gut vermischen und mild erhitzen. Das Ganze wird bei kleiner Hitze etwa 60 Minuten geköchelt. Dabei immer wieder umrühren, um zu verhindern, dass das Püree am Topfboden ansetzt.

Nach etwa einer Stunde Kochzeit sollte die Paste eine buttrige Konsistenz haben und kann in ein großes, steriles Glas abgefüllt werden.

Autor: Anja Henn Gesamtzeit ca. 75 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel