

Kürbis



Bei Kürbis handelt es sich um ein Fruchtgemüse. Die kugeligen bis walzenförmigen Beerenfrüchte besitzen eine derbe, schwer zu schälende Schale.

Vorherrschend sind gelbfleischige Sorten; bei uns bekommt man zumeist den sand-farbenen Muskatkürbis (er ist groß, mit stark eingekerbter Oberfläche und sehr aromatischem Fruchtfleisch) oder den kleineren, orangeroten Hokkaido-Kürbis, der im Gegensatz zu anderen Kürbissorten nicht geschält werden muss, d. h. er kann mit Schale verwendet werden.

Einen „guten“ Kürbis erkennt man neben einer intakten Oberfläche auch daran, dass der Stiel vorhanden ist und er sich beim Klopfen hohl anhört.

Da die Eigenschaften verschiedener Kürbissorten sehr unterschiedlich sind, beispielsweise gehören selbst Zucchini zu den Kürbissen, lassen sie sich in Kochrezepten nicht beliebig gegeneinander austauschen. Verwenden Sie daher stets eine der im jeweiligen Rezept angegebenen Kürbissorten.