REZEPT DER WOCHE

KW 48 27.11. – 03.12.2023

Kürbisbutter Kürbis Pur

Das brauchen Sie:

- 40 g Zwiebel (Art.Nr. 400)
- 200 g Muskatkürbis (Art.Nr. 156)
- 140 g Butter (Art.Nr. 2386)
- 1 TL Rosmarin (Art.Nr. 8146)
- 1 TL Orangenschale (Art.Nr. 1700)
- ½ TL Kreuzkümmel (Art.Nr. 8590)
- Etw. Salz, Pfeffer

Und so geht‘s:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kürbis waschen, schälen, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und in ½ cm große Würfel schneiden. 1 EL Bitter erhitzen, Zwiebel- und Kürbiswürfel darin ca. 10 Minuten braten. Übrige Butter temperieren lassen.
Orangenschale, Rosmarin und Kreuzkümmel zum Kürbis in die Pfanne geben und noch 1 Minute mitrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Kürbisgemüse in ein hohes Rührgefäß umfüllen und fein pürieren. Zur restlichen Butter geben, alles gut durchmischen und bis zum Verkehr im Kühlschrank kühlen.

Kürbisbutter mit Tomatenmark

Das brauchen Sie:

- 40 g Zwiebel (Art.Nr. 400)
- 200 g Muskatkürbis (Art.Nr. 156)
- 140 g Butter (Art.Nr. 2386)
- ½ TL Oregano (Art.Nr. 8355)
- 1 TL Thymian (Art.Nr. 8356)
- 80 g Tomatenmark (Art.Nr. 17071)
- Etw. Salz, Pfeffer

Und so geht‘s:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Kürbis waschen, schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel- und Kürbiswürfel kurz anbraten, mit Oregano, Thymian, Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und für 10 Minuten braten. Übrige Butter temperieren lassen.
Das Kürbisgemüse in ein hohes Rührgefäß umfüllen und fein pürieren. Zur restlichen Butter geben, alles gut durchmischen und bis zum Verkehr im Kühlschrank kühlen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Tipp: Beide Sorten schmecken sehr gut aufs Brot oder als Soße über heiße Nudeln. Als Kürbis kann auch Hokkaido verwendet werden. Dieser braucht nicht geschält zu werden, da die Schale beim Garen weich wird und mitverzehrt werden kann.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIO HOF