

301 Speisekürbis Hokkaido



Hokkaido Gewicht: 1-2kg

Lagerdauer: nach der Ernte 4-5 Monate

Geschmack: Karotten-Kartoffelgeschmack

Kräftig oranges Fruchtfleisch für Suppen, zum Braten oder Dünsten sowie als Püree oder Auflauf
Muss nicht geschält werden, halbieren, entkernen und in Würfel geschnitten dann weiter verarbeiten

302 Speisekürbis Butternut



Butternut 1,5 – 4kg

Lagerdauer: nach der Ernte 1-2 Monate

Geschmack: leicht nussiges, buttriges Aroma

Ähnlich einer Avocado ist seine Konsistenz cremig wie Butter. Fruchtfleisch zum Braten, Kochen oder Dünsten ideal als Beilage für Eintöpfe und Suppen geeignet. Roh kann er auch geraspelt werden und somit Salate verfeinern.

Verarbeitung: halbieren, entkernen, von der Schale befreien dann würfeln und weiter verarbeiten

303 Speisekürbis Mikrowellenkürbis



Mikrowellen-Kürbis 0,5 – 1kg

Lagerdauer: nach der Ernte 4-5 Monate

Geschmack: süß, feines Maronenaroma

Dünne aber harte Schale, oranges Fruchtfleisch. Verwendung als Ofengerichte, Süßspeisen, zum Befüllen

Verarbeitung: mit stabilem Messer halbieren, Schälen und Entkernen, würfeln und weiterverarbeiten

304 Zierkürbis (Deko)



Deko-Kürbise wie Indian/Autumn Wings sind ca.4-5 Monate lagerfähig und können herbstliche Stimmung verbreiten

305 Gelbgrüner Zierkürbis



Deko-Früchte sind ca. 5 Monate lagerfähig

306 Spaghetti-Kürbis



Die Fruchtform ist zylindrisch. Die Fruchtgröße (Durchmesser mal Höhe) beträgt 13 bis 16 Zentimeter mal 20 bis 30 Zentimeter. Er hat ein Gewicht von 1,5 bis 3,0 Kilogramm. Der Spaghettikürbis wird üblicherweise als Ganzes 40 Minuten gekocht (die Schale vorher mehrfach einstechen). Er kann jedoch auch halbiert und 20 Minuten gedämpft werden. Das Kerngehäuse muss vor dem Verzehr entfernt werden.

307 Halloweenkürbis



Halloweenkürbisse sind ideal zum Bemalen, Weiterverarbeiten und natürlich auch zum Schnitzen. Speziell an Halloween können sie für Kürbisfratzen verwendet oder anderweitig weiterverarbeitet werden, doch auch davon ab gibt ein Halloweenkürbis ein tolles, dekoratives Element in Garten oder Haus ab.

308 Limetten Zierkürbis



309 Kürbis Bischofsmütze



Bischofsmütze Kürbis eignet sich besonders gut zum Füllen und Backen im Ofen, da er sehr dekorativ aussieht. Den oberen Teil vom Bischofsmütze Kürbis mit einem scharfen Messer abtrennen. Kerne und Fasern entfernen.

310 Muskatkürbis



Bei uns gehört Muskatkürbis zu den beliebtesten und bekanntesten Speisekürbissen - vielleicht, weil er besonders vielseitig ist

Birnen-Zierkürbis

311



flacher gelber Zierkürbis

312

