

Kürbissorten

Der Herbst ist Kürbiszeit, auch bei uns im Drive-In haben wir wechselnde Sorten im Angebot. Hier findet ihr ausgewählte Kürbissorten in der Übersicht.



Hokkaido-Kürbis

Der Hokkaido gehört zu den beliebtesten Kürbissorten. Er hat eine essbare Schale und eignet sich gut für Suppen, Chutneys und als Gemüsebeilage.

Butternuss- Kürbis

Der Butternuss-Kürbis hat ein süßes, butteriges Aroma und nur wenige Kerne. Die Schale ist zwar essbar, aber weil sie so dick ist wird sie meist nicht verwendet. Der Kürbis kann vielseitig zubereitet werden, z.B. für Suppen, als Gemüsebeilage, als Püree oder überbacken



Chamäleon-Kürbis

Bei Chamäleon-Kürbissen handelt es sich um mehrfarbige Speisekürbisse, die sehr unterschiedlich gefärbt sind. Sie eignen sich sehr gut zum Füllen mit Zubereitung im Ofen. Die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet.

Halloween-Kürbis

Der Halloween-Kürbis bekommt Ende Oktober meist ein Gesicht verpasst und wird mit einem Teelicht zur gruseligen Deko. Er ist zwar essbar, aber weniger aromatisch als andere Kürbissorten.



Baby-Bear-Kürbis

Der Baby-Bear-Kürbis ist leicht süßlich im Geschmack. Neben klassischen Zubereitungsmethoden eignet er sich deshalb auch als Kuchenzutat oder zum Herstellen von Marmeladen

Spaghetti-Kürbis

Der Spaghetti-Kürbis bekam seinen Namen, da das Fruchtfleisch nach dem Garen in spaghettiartige Fäden zerfällt. Dafür wird der Kürbis einfach halbiert, entkernt und im Ofen gebacken.

