

Eingekochte Kürbispaste

Haltbares Kürbismus zum Verfeinern von Suppen, Kartoffelpüree, Gnocchi.

etwa 4 Gläser (je 370 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 1,3 kg Kürbis , z. B. Muskat
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
50 g kandierter Ingwer
100 ml Zitronensaft
100 ml Apfelsaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1 (250 g)
½ Zimtstange
2 Msp. Muskatblüte (Macis)
5 Gewürznelken
2 EL gehackter Salbei
2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbisstücke dazugeben und in etwa 20 Min. weich garen, zwischendurch umrühren. Dann pürieren und etwas abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C

② Zubereiten:

Ingwer fein hacken. Das Püree mit Zitronensaft, Apfelsaft, Finesse vermischen und den Gelierzucker unterrühren. Zimtstange, Muskatblüte und Nelken in einen Kaffeefilter geben, mit Küchengarn verschließen und zu der Kürbismasse geben. Kürbismasse etwa 3 Min. unter Rühren kochen. Dann das Gewürzsäckchen entfernen. Ingwer, Salbei und Einmachhilfe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fruchtmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off) geben und verschließen. Gläser in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

Einschub: Mitte

Garzeit: etwa 35 Min.

Die Gläser umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kürbispaste kühl und dunkel lagern (etwa 6 Monate).
- Für eine exotische Kürbissuppe 1 Glas der Paste mit 500 ml Gemüse- oder Hühnerfond verrühren und aufkochen.