



Die Kürbisse bringen derzeit so manchen Marktstand zum Leuchten und geben dem Herbst seine ganz eigene Farbe. Fotos sen



Es muss nicht immer Suppe sein

Das vielseitige Kürbis-Gemüse hat noch bis Ende Oktober Hochkonjunktur

Kiel. Ob als Brot, Suppe, gefüllt oder im Kuchen – die Orange leuchtenden Kürbisse haben jetzt Hochkonjunktur. Noch bis Ende Oktober werden Kürbisse geerntet, wenn der Frost einsetzt, ist Schluss, den verträgt er nicht. „Reife Früchte können aber luftig und kühl durchaus länger gelagert werden“, sagt Daniela Rixen, Sprecherin der Landwirtschaftskammer.

Auch in der Bäckerei Knuust geht es in diesen Tagen nicht ohne den gelben Kameraden. „Kürbisbrot ist einfach ein besonderes Brot, das es nicht immer gibt“, sagt Bäckermeister Pawel Bolt, während er die Kürbiswürfel in den Weißbrotteig im großen Rührgerät schüttet. „Stücke sind wichtig“, sagt der 28-Jährige, „man soll ja auch noch sehen, was man isst. Wer es nicht mag, der kann den Kürbis auch vorher pürieren, dann bekommt das ganze Brot eine schöne gelbe Farbe.“

Während der Knethaken sich durch den Teig kämpft, holt der Bäckermeister die Kürbiskerne und zwei große Kastenformen. Ohne die würde das Brot im Ofen zer-

laufen. „Lange kneten, darauf sollte man achten“, sagt er mit einem prüfenden Blick auf die Maschine und holt den Teig heraus. Der reicht für zehn Brote. „Wir backen lieber kleine Kürbisbrote, weil sie schnell trocken werden und es frisch am besten schmeckt“, verrät er, formt runde Laibe und wendet sie in den Kürbiskernen. „Da sieht man auch von außen, was drin ist, und es gibt zusätzlich den richtigen Biss.“

Eine Stunde muss der Hefe-Teig nun gehen. Pawel und seine beiden Lehrlinge schieben derweil das Sauerteigbrot in den Ofen. Eng ist es in der kleinen Backstube, seit 23 Uhr läuft der Ofen hier auf Hochtouren. Fertige Brötchen und Brote stapeln sich schon auf den Blechen der Rollwagen. Es ist 4.30 Uhr, die ersten Brote werden von den Lieferanten abgeholt und in die Läden geliefert.

Die Wärme der Backstube hat das Kürbisbrot gehen lassen. Alles fertig zum Schieben, so nennt es der Bäcker, wenn das Brot in den Ofen kommt. Nur eine knappe Stunde später ist es fertig. Heiß und dampfend kommt es aus dem Ofen und liegt nur eine Stunde später im Verkaufsregal des Hasseldieksdammer Familienunternehmens. „Frisch schmeckt es am besten“, findet Bolt. „Entweder nur mit Butter oder auch mit einem leichten Frischkäse.“ (sen)

Kürbisbrot à la Knuust

Man nehme:

400 gr Weizenmehl (Typ 550), 150 gr Kürbisfleisch (gewürfelt), 15 gr Salz, 15 gr Frischhefe, 10 gr Zucker, 15 gr Butter, 220 ml Wasser

So geht's:

40 Gramm Mehl und 20 ml Wasser mit einem Zehntel der Hefe verrühren und für 24 Stunden an einen warmen Ort stellen. Diesen Weizensauerteig anschließend mit dem Rest der Zutaten mischen und kräftig durchkneten. Nach zehn Minuten Teigruhe zwei Brote formen nach Belieben in gerösteten Kürbiskernen wenden und anschließend in eine gefettete Kastenform geben. Das Ganze abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Das Brot in den auf 220 Grad Oberhitze (Umluft 190 Grad) vorgeheizten Ofen geben und die Temperatur nach fünf Minuten um 20 Grad reduzieren. Nach etwa 30-45 Minuten ist das Kürbisbrot fertig. (sen)



Gefüllter Hokkaido

Man nehme:

2 kleine oder einen mittelgroßen Hokkaido-Kürbis, 400 gr Hackfleisch, 1 Tomate, 1 Stange Lauch, 2 Zehen Knoblauch, 1 Bund Petersilie gehackt, 100 gr Crème fraîche, 150 gr Fetakäse gewürfelt, 2 EL Tomatenmark, Salz, Cayennepfeffer

So geht's:

Kürbis waschen, an der Oberseite aufschneiden und bis zu einer Dicke von einem Zentimeter aushöhlen. Die Kerne aus dem Fruchtfleisch aussortieren. Den ausgehöhlten Kürbis mit Deckel bei 180 Grad 15 Minuten in den Ofen stellen und vorgaren. Währenddessen Hack-, Kürbisfleisch und den fein geschnittenen Lauch mit Butter anbraten und weiter garen lassen. Tomatenmark, gehackten Knoblauch, Petersilie und Crème fraîche hinzugeben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Masse schichtweise mit dem Fetakäse in die Kürbisse füllen und etwa 30 Minuten im Ofen garen.