Omas Napoli-Kürbis — *für Fleischesser*

Kürbis-Cordon-bleu nach Bauernart · Szegediner Kürbis mit Speck — **für 2 und 5 Personen**

SCHNEIDEN · CORDON BLEU · SZEGEDINER · EINFRIEREN

🔪 Den Napoli richtig schneiden

Der Napoli ist ein **Muskatkürbis** wie Butternut: fest, tieforange, gegart eher trocken. Die Kerne sitzen nur im **bauchigen Ende**, der lange, volle **Hals** gibt die schönsten Scheiben. Schale großzügig wegschneiden. Fürs **Cordon bleu: Scheiben 8 mm–1 cm**, möglichst gleich groß · fürs **Szegediner: Würfel 1,5–2 cm** — gut zum Verwerten vom bauchigen Ende.

3 · Kürbis-Cordon-bleu nach Bauernart

ZUTAT	2 PERSONEN *(4 STÜCK)*	5 PERSONEN *(10 STÜCK)*
Kürbisscheiben, roh, 8 mm–1 cm	8 Sch. *(ca. 600 g)*	20 Sch. *(ca. 1,5 kg)*
Beinschinken	4 Scheiben	10 Scheiben
Emmentaler	4 Scheiben	10 Scheiben
Mehl, griffig	100 g	250 g
Eier, verquirlt	2	5
Semmelbrösel	120 g	300 g
Kürbiskerne, gehackt *(unter die Brösel)*	40 g	100 g
Öl *(ca. 1,5 cm hoch)* · Salz, Pfeffer	reichlich · nach Geschmack	

1. Kürbisscheiben trocken tupfen und **erst kurz vor dem Füllen** beidseitig salzen und pfeffern — Salz zieht Wasser, dann hält die Panier schlechter.
2. **Damit nichts ausrinnt:** je 1 Scheibe Käse **in 1 Scheibe Schinken einwickeln**, das Packerl zwischen 2 Kürbisscheiben legen, **gut zusammendrücken**. Wer mag, mit 2 Zahnstochern fixieren — Spitzen kurz überstehen lassen, dann findet man sie wieder.
3. **Mehl → Ei → Brösel mit Kürbiskernen**, Brösel leicht festklopfen. Wer will, **doppelt panieren** (nochmals Ei + Brösel).
4. Öl ca. **1,5 cm hoch** auf **160–170 °C** erhitzen (am Holzlöffelstiel steigen feine Bläschen) — das Cordon bleu liegt etwa zur Hälfte im Öl. **Langsam, je Seite ca. 4–5 Min**, goldgelb backen — der Kürbis darf leicht bissfest bleiben. Auf Küchenpapier abtropfen, bei 5 Personen im Rohr bei **80 °C warm halten**.

🥔 **Dazu:** Erdäpfel, Salat, Preiselbeeren · **Rahm-Dip mit Kren oder Knoblauch** — 2 P.: 125 g Sauerrahm + 1 TL frisch geriebener Kren · 5 P.: 300 g + 2 TL, salzen.

> ⏱ **Tipp:** Das erste Stück als Probe backen und mit einem Messer prüfen, ob der Kürbis gar ist — je nach Herd und Kürbis dauert es etwas kürzer oder länger.

Szegediner Kürbis mit Speck — *wie Omas Kürbisgulasch*

4 · Szegediner Kürbis — aus den Würfeln

ZUTAT	2 PERSONEN	5 PERSONEN
Napoli-Würfel *(1,5–2 cm)*	1 kg	2,5 kg
Speckwürfel	75 g	200 g
Zwiebel, fein gehackt · Knoblauch	1 kleine · 1 Zehe	2 mittlere · 2–3 Zehen
Paprikapulver, edelsüß	1 TL, gehäuft	2½ TL, gehäuft
Kümmel · Majoran	½ TL · 1 Prise	1¼ TL · 2 Prisen
Paradeismark	1 EL	2½ EL
Rindsuppe	125 ml	300 ml
Sauerrahm + Mehl *(versprudelt)*	125 g + ½ EL	300 g + 1¼ EL
Frische Dille und/oder Petersilie	1 EL	3 EL
Essig · Salz · Pfeffer	1 Spritzer · nach Geschmack	

1. Speck bei kleiner Hitze **ca. 5 Min** auslassen, **Zwiebel und Knoblauch** darin glasig werden lassen.
2. **Paradeismark, Kümmel, Majoran** kurz mitrösten. **Topf vom Feuer ziehen**, Paprikapulver einrühren und **sofort** mit einem **Spritzer Essig** und der Suppe ablöschen — sonst wird er bitter.
3. Zurück aufs Feuer, **Kürbis** dazu, aufkochen, zugedeckt bei **kleinster Hitze ca. 10–15 Min** dünsten. **Gabelprobe:** weich, aber noch ganz — nicht zu lange, sonst wird es ein Brei.
4. **Sauerrahm mit Mehl versprudeln**, zuerst mit 2 EL heißem Saft verrühren, dann unterrühren — so flockt nichts aus. Kurz aufkochen, abschmecken.
5. **Zum Schluss frische Dille** unterrühren — die gehört unbedingt dazu.

🥔 **Dazu:** Salzerdäpfel oder Reis · auch zu gekochtem Rindfleisch oder Leberkäse · statt Speck geht Cabanossi.

🧊 Würfeln & Einfrieren — für die Kürbiscremesuppe

1. Fruchtfleisch in **2–3 cm Würfel** schneiden, Fasern vom Kerngehäuse ganz weg.
2. **Blanchieren nicht nötig** (2–3 Min kochen + abschrecken hält die Farbe etwas besser).
3. **Vorfrieren:** mit Abstand auf einem Blech, bis sie fest sind — dann kleben sie nicht zusammen.
4. In Beutel, **1 kg = 1 Topf Kürbiscremesuppe** (wie auf der GartenOmi-Karte), beschriften — hält **ca. 8 Monate**. Später **gefroren direkt in den Topf**, nicht auftauen.

> 👵 **Fertige Suppe einfrieren?** Geht — aber **ohne Obers/Sauerrahm**, die kommen erst beim Servieren dazu. Mit Obers hält sie nur ca. **3 Monate** — dann **langsam auftauen**, sonst flockt sie aus. · ❌ **Scheiben und Raspel frisch verarbeiten** — aufgetaut werden sie weich und nass.