

Kulinarische Köstlichkeiten aus Kürbis

An der Kürbisbeleuchtung in Rudolfigen gibt es sehr viele salzige und süsse Speisen aus Kürbis zu probieren.

Leuchtende, verzierte Kürbisse sind schön fürs Auge; der Magen aber knurrt trotzdem weiter. Die Einwohner von Rudolfigen servieren in mehreren Scheunenbeizli und an Aussenständen eine verblüffende Vielfalt an

Kürbisspeisen, so zum Beispiel: süsse Kürbisküchlein im Bierteig mit Vanillesauce, Kürbiswähen mit Speck oder vegetarisch, Kürbiskebap, Kürbisbruschetta, Kürbischili, Kürbisraclette, Kürbisrösti mit Schüblig, Kürbisspätzli, Kürbisbratwurst, Kürbishamburger sowie diverse Kürbissuppen, ob klassisch oder zum Beispiel mit Chili und Honig. In der Kaffeestube gibt es

ausschliesslich süsse Speisen mit Kürbis.

Unversehrte Speisekürbisse können bei 10 bis 15 Grad bis zu einem halben Jahr oder sogar länger gelagert werden. Kürbisse sind ein kalorienarmes und dennoch sättigendes Gemüse. Die Geschmacksrichtungen reichen von nussig bis süss; sie schmecken nach Karotten, Kartoffeln,

Moschus oder Marroni. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind so zahlreich, dass man ohne weiteres ein mehrgängiges Kürbismenü zaubern kann, von der Vorspeise bis zum Dessert. Die Kürbiskerne, sprossen und die kleinen, unreifen Kürbisfrüchte eignen sich für Salate, das Fruchtfleisch für Kompotte, süsssaure, gebratene, gedünstete oder grillierte Beilagen, Suppen,

Gratins oder Kuchen. Gefüllte, im Mehl gewendete und ausgebackene Blüten sind eine kulinarische Köstlichkeit. Die getrockneten Kerne schliesslich werden als gesalzener Snack geschätzt oder zu hochwertigem Kürbiskernöl verarbeitet. Ob mit Reis, Buchweizen oder Hackfleisch: Ein leckerer Hingucker ist ein gefüllter Kürbis samt essbarer «Pfanne». *mab*

«Inzwischen ist die Kürbisbeleuchtung das Markenzeichen von Rudolfigen.»

Judith Waser, Ladenverein