

Herbstzeit – Erntezeit von Kürbis, Quitten und Edelkastanien; Rezepte

Quittenbrot

1 Kg Quitten (vorbereiten wie für Quittenkompott)
1 Kg Rohrzucker
20 g Galgantpulver
gehackte Mandeln
Öl zum Ausfetten

Quitten und Zucker in einen großen, flachen Topf füllen und ca. 1 Stunde gut durchkochen, zwischendurch umrühren. In der Zwischenzeit Mandeln schälen und grob hacken. Mandeln nach Geschmack kurz vor Ende der Kochzeit zufügen. Platten oder Tablett mit Backpapier auslegen und gut mit Öl einpinseln. Die abgekühlte Quittenmasse nach Zufügen des Galgantpulvers gleichmäßig darauf verteilen, ungefähr 1cm dick. Das Ganze zum weiteren Trocknen ca. 3-4 Wochen auf den Küchenschrank stellen. Das Backpapier abziehen und das getrocknete Quittenbrot in Rauten oder Würfel schneiden und in Zucker oder Mandeln wälzen. In Schraubgläsern im Keller aufbewahren, hält sehr lange.



Edelkastanien-Honig

150 g Edelkastanienmehl oder 300g gekochte Edelkastanien
500 g abgeschäumter Blütenhonig

Edelkastanien pürieren oder das Mehl verwenden, Honig im Wasserbad erhitzen und mit dem Püree bzw. dem Mehl gut mischen, in ausgekochte Gläser abfüllen. Gibt sofort Energie und heilt die Leber aus.

Maroni-Fenchel-Pastete

(für eine Kastenform von 30cm)

600 g Edelkastanien (vakuumverpackt)

2 mittelgroße Fenchelknollen

1 EL Butter

1 Zwiebel

1 TL Oregano getrocknet

1 TL Suppenwürze (bestehend aus: Salz, Galgant, Muskat, Griechenklee)

2 Eier

Petersilie und Basilikum

200 g Mandeln gemahlen

50 g Semmelbrösel

Edelkastanien und Fenchel weich kochen. Zwiebel schälen, klein schneiden und in Butter andünsten. Oregano kurz mitdünsten. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Gewürze, Eier, Kräuter, Mandeln und Semmelbrösel zugeben und eine geschmeidige Masse herstellen. Form mit Öl auspinseln, mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200°C 30 min backen. Schmeckt auch kalt sehr gut.

Kürbiscremesuppe

1 Kg Hokkaido-Kürbis mit Schale, grob geraspelt

2 Zwiebeln gehackt

2 EL Butter

300 ml Gemüsebrühe oder Wasser

50 ml Sahne

Weißwein

Gewürze: Salz, Galgant, Griechenkleemischpulver, Zucker

Die gehackten Zwiebeln in Butter andünsten, geraspelten Kürbis zugeben, mit Gemüsebrühe oder Wasser auffüllen und weich kochen. Im Mixer pürieren. Die Suppe sollte eine sahnige Konsistenz haben. Mit Gewürzen abschmecken und mit Weißwein und Sahne verfeinern. Zum Verfeinern der Suppe kann man nach Belieben auch noch Edelkastanienpüree zugeben.