

?Halloween - Kürbisse schnitzen und leckere Kürbisrezepte

Am 31. Oktober ist es wieder soweit, die schaurigste Nacht des Jahres kann beginnen: Kürbisse werden geschnitzt, Kinder verkleiden sich, "Geister überall" und dann gibt es wieder "Süßes oder Saures"!



Lusten Kürbis mit gruseligen Gesichtern in der Halloweenzeit.

Am 31. Oktober ist es wieder soweit, die schaurigste Nacht des Jahres kann beginnen: Kürbisse werden geschnitzt, Kinder verkleiden sich, "Geister überall" und dann gibt es wieder "Süßes oder Saures"!

Halloween - in den USA beliebt, aber keltischen Ursprungs

Das in Amerika beliebte Halloween-Fest stammt ursprünglich aus Europa. Genauer gesagt waren es die Kelten, die ein Fest namens "Samhein" feierten. Hiermit wurde die dritte und damit letzte Ernte des Jahres gefeiert und der Beginn des Winters beschworen. Auch sollten die vermehrt in der Herbstzeit umherirrenden Seelen und Geister besänftigt werden. Von irischen Auswanderern wurde dieser Brauch mit in die "Neue Welt" genommen. Man vermutet, dass, das in Irland übliche darbringen von Kuchen, sogenannten "soul cakes" als Opfergabe für die Geister der Ursprung des "trick or treat" ist. Mit diesem Spruch gehen in den USA schon seit langem Kinder als Geister verkleidet mit ausgehöhlten, grimmig aussehenden, erleuchteten Kürbissen von Haus zu Haus um sich Süßes abzuholen oder Saures in Form kleiner, böser Streiche zu verteilen.



Halloween-Kürbisse selber schnitzen

Der ausgehöhlte Kürbis darf bei diesem Fest natürlich auf keinen Fall fehlen. Der Fantasie bei der Erstellung der grimmig aussehenden "Gesellen" ist dabei fast keine Grenze gesetzt. Das schnitzen solcher Grimassen wird bei alt und jung auch hierzulande immer beliebter und ist eine schöne Familienbeschäftigung.

Und so geht's:

1. Als erstes benötigt man einen großen Kürbis, den man in den meisten Gemüseläden oder beim Bauern kaufen kann. Da er schön aussehen soll, sollte man darauf achten, dass er frei von größeren Druckstellen und Defekten ist. Beim Schnitzen mit Kindern am besten gleich Ersatzkürbisse mit einkaufen, falls einer kaputt geht. Kleinere, versehentlich rausgeschnittene Teile, können wieder eingesetzt und mit Zahnstochern befestigt werden.
2. Der Kürbis muss nun gründlich gewaschen werden, damit er auch von außen schön glänzt.
3. Nun legt man sich das Werkzeug zurecht. Man benötigt einen Filzstift, ein scharfes, nicht zu breites und

- am besten gezacktes Messer sowie einen großen und einen kleinen Löffel.
4. Jetzt werden mit dem Filzstift die Umrisse des Deckels angezeichnet. Er sollte so groß sein, dass man am besten mit beiden Händen hineingreifen kann.
 5. Als nächstes wird Gesichte aufgemalt. Es empfiehlt sich, diese vor dem Aushöhlen anzuschneiden. So besteht eine geringere Gefahr, die Außenwand später einzudrücken.
 6. Der Deckel wird nun mit dem Messer ausgeschnitten und herausgehoben. Das Messer sollte dabei in einem Winkel von ca. 90 Grad angesetzt werden, so dass der Deckel später gut wieder eingesetzt werden kann. Das herabhängende Fruchtfleisch vorsichtig abschneiden.
 7. Mit dem großen Löffel kann man den Kürbis nun aushöhlen. Dabei werden Kürbisfleisch, Kürbiskerne und Kürbisfasern entfernt und zur Seite gestellt (kann später noch für Kürbissuppe verwendet werden).
 8. Ist der Kürbis vollständig ausgehöhlt kann mit dem Messer vorsichtig das Gesicht geschnitzt werden. Dabei auf den Druck achten um nicht die Außenwand durchzudrücken.
 9. Beim Schnitzen mit Kindern am besten gleich Ersatzkürbisse mit einkaufen, falls einer kaputt geht. Kleinere, versehentlich rausgeschnittene Teile, können wieder eingesetzt und mit Zahnstochern befestigt werden.

Kürbissuppe zum Schluss

Nach getaner Bastelarbeit kann man nun aus dem Fruchtfleisch eine leckere Kürbissuppe machen und diese zur Feier des Tages in einem ausgehöhlten Kürbis servieren. Wir haben für Sie einige leckere Rezepte rund um das Thema Kürbissuppe ausgewählt. Jetzt kann die Halloween Party kommen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de