

# Kürbis & Co.



## Schritt 2: Den Kürbis bearbeiten

Wir haben uns für einen Hokkaido-Kürbis entschieden, weil er gut zu bearbeiten ist und sich sein kräftiges Fruchtfleisch hervorragend für die Zubereitung einer schmackhaften Suppe eignet. Übrigens kann man am Klopfgeräusch auf der Schale gut erkennen, ob der Kürbis reif ist: Die Schale muss hart sein und beim Klopfen hohl klingen.

- 1.** Zunächst wird der Deckel mit einem scharfen und stabilen Messer abgeschnitten – am besten direkt mit dem klassischen Zickzack-Muster. Den Stiel bitte auch dranlassen. Dann wird der Kürbis mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer ausgehöhlt. Der Rand mit der Schale sollte etwa 2 cm dick bleiben. Das Fruchtfleisch wird in einer Schale für die Zubereitung der Suppe gesammelt.
- 2.** Jetzt kommt das Fratzens Gesicht: Augen, Nase und Mund werden nach Belieben herausgeschnitten. Die Stücke können gesammelt und später mit in der Kürbissuppe verarbeitet werden, denn die Schale ist essbar.
- 3.** Damit der Kürbiskopf nachher gut steht, kann man an der Unterseite eine dünne Scheibe abschneiden. So entsteht eine praktische Standfläche. Zum Testen des Halloweenfaktors einfach das Küchenlicht kurz ausmachen, mit einer Taschenlampe in den Kopf hineinleuchten oder ein brennendes Teelicht hineinstellen.

Dann geht es weiter mit der Suppenzubereitung ...