

Georg

Georg Thalhammer
gesundes von Feld und Wald

Tannenweg 10
97854 Steinfeld

t: 0 93 59-90 90 376
f: 0 93 59-90 90 415

info@georgthalhammer.com

www.georgthalhammer.com
www.biofeinkost-onlineshop.de

Mehr Rezepte finden Sie auf unserer Website. Besuchen Sie uns auch gerne über unsere Social Media Seiten.

 <http://on.fb.me/1IsfX5F>

 www.trgram.com/georgthalhammer



Kürbisrisotto mit Maronen und Kürbispüree

Zutaten (4-6 Personen):

1 Glas Georg Kürbispüree (350 g), 200 g Risottoreis, 1 Zwiebel, 100 ml Weißwein, 400 ml Gemüsebrühe oder Geflügel- oder Kalbsfond, 150 g Maronen (vorgegart) in kleine Stücke geschnitten, 150 g Kürbisstücke 0,5 x 0,5 cm, 100 g Parmesan, 30 g Butter, 20 g Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Zubereitung (30 Minuten):

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit 3 EL Öl glasig braten. Den Risottoreis dazugeben und 1 Min. unter Rühren mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Das Kürbispüree dazugeben und leicht köcheln lassen. Regelmässig umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, nach und nach die Brühe dazugießen und regelmäßig umrühren. Währenddessen die Kürbisstücke vorbereiten und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie weich aber bissfest sind. Die Maronenstücke dazugeben und kurz mitrösten. Pfanne beiseite stellen. Den Parmesan reiben, die Petersilie und den Knoblauch fein schneiden. Ist der Reis weich aber noch bissfest, die Kürbis- und Maronenstücke, den Parmesan, die Petersilie und die Butter unterheben. Gegebenenfalls noch etwas Brühe/Fond dazugeben, damit das Risotto nicht zu fest ist. Nach Geschmack würzen und servieren.

Das Risotto hat eine leuchtend orange Farbe und erhält durch das Püree eine tolle Cremigkeit.



Pumpkin Pie mit Kürbispüree

Zutaten für den Teig:

50 g Butter, 100 g brauner Zucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, Abrieb von 1/2 Bio-Orange, 2 Eigelb, 1 g Salz, 150 g Mehl,
Oder ein Mürbteigrezept ihrer Wahl

Für die Kürbisfüllung:

2 Gl. Georg Kürbispüree (700g), 100 g Zucker, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zimt, 1/2 TL gemahlener Ingwer, 1 Prise Muskat, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 EL Rum(nach Belieben), 100 ml Sahne geschlagen, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, steif geschlagen, 2 EL Rohrzucker zum karamellisieren

Zubereitung Teig: Butter mit Zucker, Vanillemark, Orangenabrieb und Eigelb glatt rühren, Salz und Mehl zugeben, dann zügig zu einem Teig vermengen, etwa 1 Stunde kühl stellen. Den gekühlten Mürbteig ausrollen, die Kuchenform damit auslegen (den Rand etwa 3 cm hoch) und bei 160 °C blindbacken. Das ist wichtig, damit der Boden die charakteristische Mürbe und Knusprigkeit erhält.

Füllung: Das Kürbispüree in einen großen Topf oder Pfanne geben, erhitzen und unter gelegentlichem Rühren auf etwa 500 g reduzieren. Das Püree verliert durch diesen Vorgang Wasser und wird fester. Die Masse in eine große Rührschüssel geben und auskühlen lassen. Anschließend die Eigelbe untermischen, dann die übrigen Zutaten (außer dem Eiweiß) unterrühren. Eiweiß steif schlagen und den Zucker hinzufügen. 1/3 vom Eiweiß zum Kürbispüree geben, um es aufzulockern. Vorsichtig das restliche Eiweiß unterheben, damit es nicht zusammenfällt. Den vorbereiteten Boden mit etwas Öl einstreichen und das Kürbisgemisch gleichmäßig verteilen. 15 Minuten bei 190° C backen, dann die Hitze auf 180° C runterdrehen, weitere 15 Minuten backen. Zum Schluss noch einmal auf 170° C reduzieren und die letzten 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann den Rohrzucker auf den Pie verteilen und mit einem Flambierbrenner oder unter dem vorgeheizten Grill des Backofens karamellisieren. Mit Schlagsahne oder Crème fraiche servieren.

Georg

Georg Thalhammer
gesundes von Feld und Wald

Georg Kürbispüree besteht zu 100 % aus Bio-Hokkaidokürbissen. Es eignet sich hervorragend zum Weiterverarbeiten in der Küche, sei es zum Backen oder Kochen. Viel Freude beim Ausprobieren unserer Rezepte. Euer Georg Team



Rezepte mit Georgs Kürbisprodukten





schnelle Kürbissuppe mit Kürbispüree



Zutaten (für 2 Personen):
1 Glas Georg Kürbispüree, 50 g Kokosmilch, Schlagsahne oder saure Sahne, 50 ml Fruchtsaft (z. B. Apfel, Orange, Mango...), je nach Geschmack Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Muskat, Chili, frische Kräuter (z. B. Petersilie, Koriander, Schnittlauch ...), Wasser zum Verdünnen – nach Belieben

Zubereitung (10 Min): Das Glas Püree in einen Topf geben, die Reste mit dem Fruchtsaft ausschwenken und dazu geben. Die Kokosmilch hinzufügen, gut verrühren und erhitzen. Gelegentlich umrühren. Die Suppe je nach Geschmack würzen und mit fein geschnittenen Kräutern bestreuen.

Extratipp: Für noch mehr Genuss kann die Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl garniert werden.

Kürbissmoothie anregend und wärmend

Zutaten (4 Portionen):
(nach Belieben vorher kühlen, damit die Trinktemperatur angenehm ist), 1 Glas Georg Kürbispüree, 500 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 Mango, 30 g frischer Ingwer, 1 Limette ausgepresst

Zubereitung: Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren und genießen.



Kürbis-smoothie

Kühlend und erfrischend

Zutaten: **Zutaten** (4 Portionen):
(Zutaten vor der Zubereitung kühlen, damit der Smoothie schön kühl ist), 1 Glas Georg Kürbispüree, 500 ml Johannisbeersaft, 150 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt), 10 Minzblätter

Zubereitung: Alle Zutaten in einem Mixer pürieren und genießen.

schnelle Kürbissoße für Pasta

Zutaten: 1 Glas Georg Kürbispüree, ½ Bd. Frühlingszwiebeln, 1 EL Limetten- oder Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, 200 ml Gemüsebrühe, Mediterrane Kräuter: Rosmarin, Thymian, Salbei, Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung: Frühlingszwiebeln und Kräuter klein schneiden und in Olivenöl sanft erhitzen und anrösten. Das Püree hinzufügen, das Glas mit der heißen Gemüsebrühe ausschwenken und die Flüssigkeit hinzugeben. Einmal kurz aufkochen, den Limettensaft und die fein geschnittene Knoblauchzehe einrühren. **Extratipp:** Auf den angerichteten Pasta etwas Ziegenfrischkäse dazugeben.

schnelle Kürbissoße Reis und Hülsenfrüchte

Zutaten: 1 Glas Georg Kürbispüree, ½ Bd. Frühlingszwiebeln, 1 EL Limetten- oder Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, 30 g Ingwer, 200 ml Gemüsebrühe, Koriander, 1 TL Currymischung, Salz, Pfeffer, Chili, Kokos-, Sesamöl oder Ghee

Zubereitung: Frühlingszwiebeln, Ingwer und Kräuter klein schneiden und mit Curry und Chili in Kokos-, Sesamöl oder Ghee sanft erhitzen und anrösten. Das Püree hinzufügen und das Glas mit der heißen Gemüsebrühe ausschwenken und die Flüssigkeit hinzugeben. Einmal kurz aufkochen, den Limettensaft und die fein geschnittene Knoblauchzehe einrühren. **Extratipp:** Auf die angerichtete Pasta geröstete Cashewnüsse darüberstreuen.

Das Püree ergibt eine sehr cremige, feine Konsistenz. Die Soßen benötigen somit keine Zugabe von Sahne oder Butter.



Kürbistiramisu mit Kürbsi und Kürbispüree



Zutaten (4-6 Personen):
1 Glas Kürbsi - Süßer Aufstrich (150g), 1 Glas Kürbispüree (350g), 250 g Mascarpone, Süße je nach Geschmack (z. B. Rohrohrzucker, Ahornsirup, Xylith...), 2 Pack Löffelbiskuits, 500 ml Flüssigkeit zum Tauchen der Löffelbiskuits (z. B. kalter Kaffee mit einem Schuss Cointreau, Mangosaft, ...)

Zubereitung (20 Min.): Kürbsi, Kürbispüree und Mascarpone gut verrühren und die Crème nach Belieben süßen. Eine Form bereitstellen und mit der ersten Schicht Biskuits beginnen. Hierfür die Biskuits kurz in die Flüssigkeit tauchen und den Boden der Form bedecken. Die Hälfte der Crème auf die Biskuits verteilen, die zweite Lage Biskuits eintauchen und wieder darüber schichten. Den Rest der Crème verteilen und mind. 4 Stunden, aber am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver oder weißen Schokoladenraspeln bestreuen.

Extratipp: Auf die Biskuits frische Früchte verteilen (z. B. Mango oder Himbeeren)

