

Rezept zu Halloween: Gequälter Kürbis „Violetta“



Gruselige Rezepte



Zu Halloween darf Ungewöhnliches aufgetischt werden. Dazu habe ich ein Rezept ausprobiert, das sowohl solo mit Salat als auch als Beilage zu Fleisch gegessen werden kann.

Marter, Folter oder Torturbeschreibung

Als erstes einen Japanerkürbis (Hokaidokürbis) mit einem scharfen Dolch durchspießen und längs aufschlitzen. Es sollen zwei Hälften entstehen. Das kernige, schleimige Kürbisgedärm mit einem Löffel ausschaben und verwerfen.

Den lilafarbenen oder blaufleischen Kartoffeln die Haut bei lebendigen Leibe schälen. In Salzwasser sprudelnd weichkochen. Anschließend abseihen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerquetschen. In den Kartoffelmatsch gebratene Zwiebelwürfel, Milchdrüsensekret (Milch, Sahne und Butter), Salz, Chili, Hexenkräuter (z.B. Petersilie) und Muskat untermischen.

Viel gemetzten Käse einkneten und den Kartoffelmatsch in die Kürbishälften füllen. Obendrauf nochmals mit Käsegemetzeln bedecken.

Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 45-60 Minuten foltern. Vor dem Servieren noch 15 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren „vierteilen“.