

# Kürbisbrot mit Ingwerbutter

Dieses Brot hat nicht nur viel Kürbis drin, es sieht auch wie ein Kürbis aus. Und als «exotische» Beilage: die Ingwerbutter.



## Zutaten

Für 4 Personen:  
pro Person ca. 3255 kJ/778 kcal

75 g Kürbiskerne

1 EL Butter  
500 g Kürbis (z.B. Oranger Knirps),  
in kleinen Stücken (ergibt ca. 350 g)  
1 dl Milch  
¼ TL Salz\*  
wenig Muskat\*

500 g Ruchmehl\*  
½ Würfel Hefe (ca. 20 g),  
zerbröckelt  
1 TL Zucker  
1 dl Wasser  
1½ TL Salz\*

100 g Butter, weich  
2 cm frischen Ingwer\*, fein gerieben  
½ EL Thymianblättchen\*,  
fein gehackt  
¼ TL Salz\*

## Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

*Aufgehen lassen:* ca. 1¾ Std.

*Backen:* ca. 40 Min.

*Kühl stellen:* ca. 30 Min.

## Zubereitung

Kürbiskerne in einer Bratpfanne rösten, herausnehmen, auskühlen.

*Kürbispüree:* Butter warm werden lassen, Kürbis andämpfen. Milch dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, würzen. Kürbis pürieren, abkühlen.

*Brot:* Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Wasser in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. stehen lassen, bis der Brei schäumt. ⅔ der Kürbiskerne, Kürbispüree und Salz mit dem Vorteig mischen, evtl. wenig Wasser begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auf Doppelte aufgehen lassen. Teig zu einer glatten Kugel

formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Teighörnchen ringsum ca. 10 Mal einkerben, sodass eine Kürbisform entsteht. Nochmals ca. 30 Min. zugedeckt aufgehen lassen. Mit wenig Wasser bestreichen, die restlichen Kürbiskerne darüber streuen.

*Backen:* ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

*Butter:* Butter und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren, in ein kalt ausgespültes Förmchen von ca. 1 dl streichen, ca. 30 Min. kühl stellen, zum Kürbisbrot servieren.

[www.coopzeitung.ch/rezept](http://www.coopzeitung.ch/rezept)

\*Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.



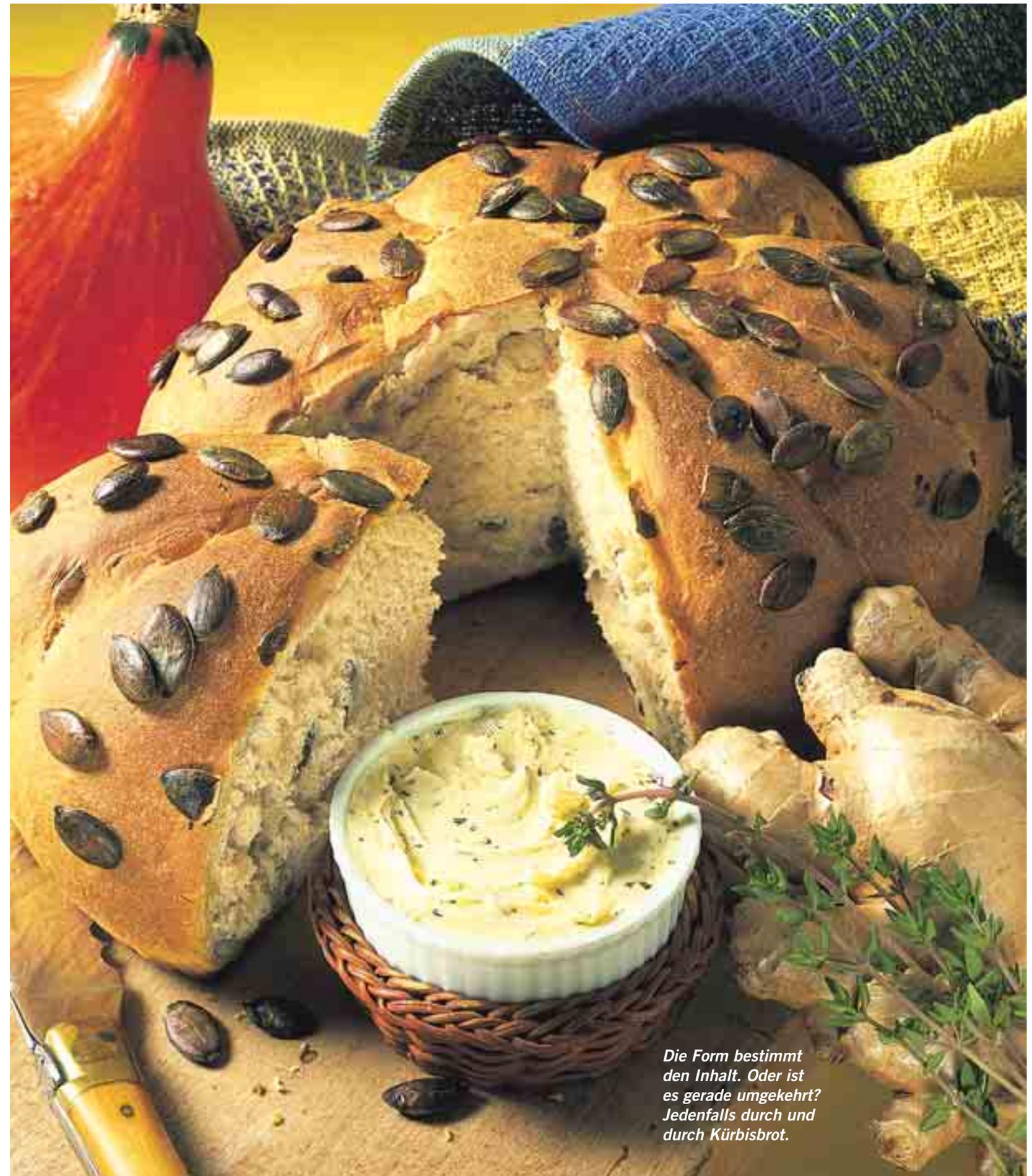
Jeden Tag um 12.30 Uhr auf SF1, Wiederholung um 16.00 Uhr auf SF1

## Charaktervoll und ausgewogen

Zu Gerichten mit intensiver Würzung braucht es einen Wein mit starkem Charakter: Ideal ist dieser **Chardonnay Australia P. Lehmann Wildcard**. Sein intensives Bouquet mit leichtem Zitrusduft ist kräftig und ausgewogen. **Preis: Fr. 11.50/75 cl**

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter: [www.coop.ch/wineshop](http://www.coop.ch/wineshop)





*Die Form bestimmt  
den Inhalt. Oder ist  
es gerade umgekehrt?  
Jedenfalls durch und  
durch Kürbisbrot.*