



Kürbisschnitzel

Zutaten:

Ca. 1 kg Kürbis (Butternuss), Salz, Pfeffer, Muskat, 2-3 Eier, 3-4 EL gehackte gemischte Kräuter (TK), Mehl, Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten mit Salz bestreuen und 30 Minuten Saft ziehen lassen. Dann mit Küchentrepp trocken tupfen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Eier mit sehr fein gekackten Kräutern verquirlen. Kürbis zuerst in Mehl, dann in Ei wenden. Langsam in mittelheißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb braten. Dazu eine dicke Tomatensauce oder eine Vinaigrette servieren.

Tipp: Die Butternuss-Kürbisse haben eine vergleichsweise kleine Samenhöhle, die sich nur im unteren 1/3 des Kürbisses befindet. Man kann daher aus dem oberen Teil komplette Scheiben schneiden. Wenn Sie dieses vorhaben, teilen Sie den Kürbis bitte nicht durch, sondern schneiden Sie vom Stielansatz an ca. ½ cm dicke Scheiben ab.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team

www.kuerbismeister.de