

*Die Geschichte  
vom kleinen Kürbis*



## Die Geschichte vom kleinen Kürbis

<http://christlicheperlen.de>

Ich bin nur ein armer, kleiner Kürbis. Ich weiß auch nicht, warum ich so viel kleiner geraten war, als alle Kürbisse um mich herum. Ja, ich war regelrecht der kleinste Kürbis auf dem ganzen Feld. Alle anderen sahen auf mich herab, Tag für Tag. Es war ein hartes Los. Ich verstand nicht, warum es ausgerechnet mich getroffen hatte. Ich fragte auch Gott, warum das so war. Doch es schien, als antwortete er nicht. Nur der Wolkenhimmel lichtete sich für einen Moment über mir und warme Sonne strahlte auf mich herab, als wolle sie mich trösten.

Eines Tages dachte ich mal wieder darüber nach, was für einen Sinn denn mein Leben haben könnte. Da kam von Weitem eine Gruppe schaurig aussehender Menschen auf uns zu. Je näher sie kamen, desto mehr erschrak ich. Sie waren als Geister oder Vampire verkleidet, schwarz, unheimlich und sehr hässlich. Und sie blieben am Rand des Feldes direkt vor mir stehen. Ich hörte sie darüber reden, dass Halloween sei. Sie bräuchten Kürbisse, um daraus Fratzen zu schneiden. „Nur die größten“, sagten sie und begannen, die prächtigsten Exemplare um mich herum einzusammeln.

Ich wagte mich nicht zu rühren, bis sie endlich davon zogen. Halloween, was hatte das zu bedeuten? Eins war sicher: schön war das nicht. Weshalb machten Menschen sich so schaurig zurecht? Glaubten sie wirklich, dass das Gott gefiel? Würde er nicht fürchterlich traurig sein, wenn er sie so sah? Oder sogar wütend, weil er dachte, sie lieben böse Sachen? Ach, täten sie doch besser etwas für ihn in dieser Zeit!

Noch während ich über alles nachsann, fiel ein Schatten auf mich. Ich sah auf. Eine junge Frau stand vor mir. Ich hatte sie gar nicht kommen sehen vor lauter Nachdenken. Sie war hübsch und überhaupt nicht so grässlich wie die ganzen Leute eben. Sie sah genau auf mich herab. „Was für ein schöner kleiner Kürbis!“, sagte sie. „Aus dem mache ich mir heute gefüllten Kürbis zum Abendbrot. Er ist geradezu perfekt.“ Ich traute meinen Ohren nicht. Hatte sie da gerade gesagt, ich sei perfekt? Ich sah nach den übrigen Kürbissen, die noch um mich verblieben waren. Sie taten, als hörten sie nichts und sagten kein Wort. Die junge Frau aber beugte sich über mich und hob mich hoch. Ich war sicher, dass mir dies deutlich lieber war, als in die Hände der gruseligen Geister gefallen zu sein. Mein Leben hatte plötzlich einen Sinn bekommen, einen guten Sinn. Der Wolkenhimmel lichtete sich für einen Moment über uns und warme Sonne strahlte auf mich herab, bevor mich zwei Hände vorsichtig in eine duftende Tasche legten und ich fortgetragen wurde.

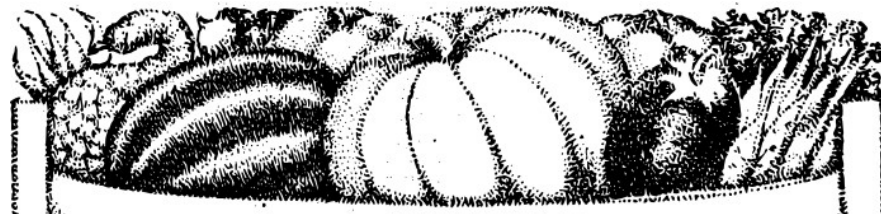


# ❧ Kürbisrezepte ❧

Ein Kürbis hat viel geschmackvollere Verwendungen als ihn mit fehlenden Zähnen im Fenster stehen zu lassen!

Vielleicht animieren die folgenden Vorschläge ja zu einem fröhlichen Kürbisfest?

Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt!



In **Suppen** lässt Kürbis sich hervorragend in verschiedensten Variationen einbinden:

Zum Beispiel mit wenigen Kartoffeln & Zwiebeln, alternativ Möhren oder Tomaten, mit Gemüsebrühe aufgekocht und falls gewünscht püriert. Angereichert wird die Kürbissuppe mit aufgeschlagener Sahne, Creme Fraîche oder Frischkäse. Denkbar sind auch Einlagen wie gebratener Schinkenspeck und Pfifferlinge. Alles wird pikant abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer, sowie Knoblauch oder Muskat. Dazu bei Bedarf Baguette oder Ciabatta reichen.



## Gefüllter Kürbis:

Kleine Kürbisse kann man auch grob aushöhlen und mit einer Füllung versehen:

Hackfleisch, Gemüse oder eine Pilzmischung wird nach Belieben mit Zwiebel vorgegart und in die Kürbisse gegeben.

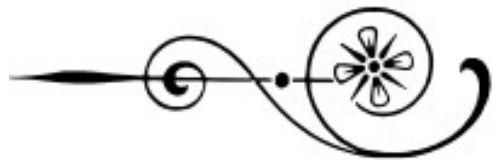
Dann Käse darüber streuen und 30 - 40 Min. bei 180° überbacken, bis die Kürbisse leicht einzustechen sind.

Ein fein servierter Kürbis lässt jeden Gast staunen.



## Herzhafte Kürbistorte oder gefüllter Blätterteig:

Ausgerollter Knetteig in einer Backform wird belegt mit einem Gemenge aus: gekochtem Hühnerfleisch, mit in wenig Hühnerbrühe gekochtem, püriertem ca. 800 g Kürbis, 2 Eiern, Crème fraîche, Petersilie, Salz, (Cayenne-)Pfeffer und 1 gr. EL Kapern. Die Backzeit der deftigen Torte beträgt etwa 30 - 40 Min. bei 180° - 200°. Wahlweise können auch Blätterteigtaschen mit einer Kürbis-Gemüse-Komposition (ggf. mit Hackfleisch) gefüllt und mit Käse überbacken werden.



*Guten Appetit!*

