Gefüllter Kürbis

Kürbis mit Innereienhackfleisch-Kartoffel-Füllung, beides weich gebacken

Die Verarbeitung der Hähnchenherzen und -mägen zu Hackfleisch, indem ich sie durch den Fleischwolf gedreht habe, hat mich überzeugt. Das Hackfleisch war in dem in den letzten Tagen zubereiteten Auflauf sehr lecker. Diesmal hatte ich noch einen halben Kürbis übrig, den ich füllen wollte. Ich wählte dafür das Hackfleisch und zusätzlich grob geraspelte rohe Kartoffeln. Verfeinert habe die Mischung mit einer Schalotte und Knoblauch. Und die fruchtig-pikante Soul-Girl-Gewürzmischung und Hot Madras Curry Pulver bringen eine wohlschmeckende Würze in die Füllung.

Grob zerteilter Kürbis braucht zum Garen allein schon etwa 30 Minuten im Backofen. Da nun auch die Füllung im Kürbis mitgegart werden soll, wickle ich Kürbis mit Füllung in Alufolie und backe beides 1 Stunde im Backofen. Der Kürbis ist danach natürlich sehr weich. Und die Füllung ist aufgrund der saftigen, grob geraspelten Kartoffeln ebenfalls angenehm

weich. Zu dem gefüllten Kürbis würde eine leichte Sauce passen, vielleicht mit Weißwein zubereitet. Der Einfachheit halber kann man aber auch einfach zwei Schrippen dazu essen.

Zutaten:

- ½ Hokkaidokürbis (etwa 700 g)
- 150 g Hähnchenherzen
- 110 g Hähnchenmägen
- 2 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 1 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Sehr schmackhaft

Hähnchenmägen von Sehnen befreien. Hähnchenherzen und -mägen

durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln, Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln in der Küchenmaschine grob raspeln. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Gewürzmischung, Curry, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Kürbis putzen, Kürbiskerne entfernen und den Kürbis schälen. Mit der Füllung füllen und diese etwas festdrücken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kürbishälfte mit Füllung mit Alufolie umwickeln und verschließen und in einer Auflaufform auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen und Alufolie entfernen. Kürbishälfte mit Füllung halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Dazu jeweils eine Schrippe reichen.