

## Kürbis schnitzen: Vom Aushöhlen, Reparieren und Verwerten

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kürbisgesicht

1 Kürbis

**Besonderes Zubehör**  
scharfes Küchenmesser  
Eisportionierer

Schon lange vor Halloween erhellen ein paar lustige, gruselige und ängstliche Gestalten die immer dunkler werdende Jahreszeit ein: Es ist Zeit für Schnitzkürbis! So eine schöne Kürbislaterne macht den Herbst wesentlich gemütlicher. Kürbis auszuhöhlen und zu schnitzen ist für mich eher Meditation als Arbeit. Ich zeig dir, wie es geht und worauf du achten solltest.

### Wieso Kürbis schnitzen an Halloween?

Der Halloween-Kürbis, wie wir ihn heute kennen, kommt natürlich aus den USA. Den **Ursprung hat der Brauch allerdings in Irland**. Die Legende vom Hufschmied Jack Oldfield bildet den Aufhänger. Als er den Teufel gefangen nimmt, kauft dieser sich frei und verspricht, Jacks Seele für alle Zeiten zu verschonen. Nach seinem Tod will aber auch der Himmel Jack, den Trunkenbold und Tunichtgut, nicht einlassen. Als Resultat zieht seither sein Geist mit

einer Rübenlaterne in der Nacht vor Allerheiligen - also Halloween - ruhelos durch die Dunkelheit. Der Aberglaube entstand, dass man sich vor bösen Geistern schützt, wenn man ebenfalls in der Halloweennacht mit einer Rübenlaterne umherzieht. Irische Einwanderer verwendeten in den USA Kürbis für ihre Laternen, denn Rüben waren dort seltener. Auch der amerikanische Name für den Schnitzkürbis, **Jack O'Lantern**, leitet sich aus dieser Geschichte ab.

### Diese Kürbisse eignen sich zum Schnitzen

Zuerst solltest du realistisch sein, wenn es um die Kürbis-Größe geht. Manchmal ist es besser, ein paar kleine Kürbisse zu kaufen, die dafür auch schön zur Geltung kommen, als einen großen, der eigentlich nirgendwo richtig hin passt. Überleg dir, ob du einen Kürbis schnitzen willst oder vielleicht sogar mehrere, die **verschiedene Gesichter** bekommen sollen.

Achte darauf, dass dein Kürbis unversehrt ist. Es muss aber nicht der perfekte Kürbis sein, für schaurige oder übel gelaunte Gesichter eignen sich die Exemplare mit einer **ungleichmäßigen Form oder Narben** fast besser.

Versichere dich beim Kauf, ob es sich um einen essbaren Kürbis handelt oder es ein reiner Zierkürbis ist. Schnitzen kannst du grundsätzlich jeden Kürbis, die gängigsten Sorten für die typischen orangefarbenen Riesenexemplare sind **Early Harvest, Jack O'Lantern, Autumn Gold und Tom Fox**.

### Tipps für die Kürbis-Gesichter

Es ist ganz leicht, sich ein individuelles Gesicht auszudenken. Am besten beachtest du einfach folgende Gestaltungsmerkmale:

- **Lachende Kürbisse** wirken besonders freundlich und nett, wenn Augen, Nase und Mund schön rund und geschwungen sind. Der Unterseite von dreieckigen

## Kürbis schnitzen: Vom Aushöhlen, Reparieren und Verwerten

Augen gebe ich daher gern einen "Hügel", so scheint der Kürbis direkt zu schmunzeln.

- **Ängstliche Kürbisse** sehen vor allem dann ängstlich aus, wenn sich ihre Augen auf einen Punkt (z.B. einen fiesen Kürbis) fixieren und groß aufgerissen sind. Der Ausdruck kann durch einen runden, ungleichmäßigen Mund verstärkt werden. Wenn du den Deckel leicht verdreht auf den Kürbis setzt, scheint ihm sogar der Hut hochzufliegen.
- **Furchtbar gruselige Kürbisse** brauchen eins: scharfe Spitzen! Wenn ein Kürbis schon so aussieht, als könnte man sich an ihm piksen, macht er direkt einen gefährlicheren Eindruck. Ich schnitze die Augen gern klein und eng, so wirkt er gemein. Viele spitz zulaufende Zähnchen erinnern an einen Hai.

### So schnitzt du deinen Kürbis

- 1 -

Kürbis waschen und gut abtrocknen. Den Deckel zackenförmig anritzen, dann mit dem Küchenmesser so lange bearbeiten, bis sich der Kürbisdeckel herausheben lässt.



- 2 -

Kürbisdeckel herausheben und etwas Fruchtfleisch abschneiden. Der Deckel sollte insgesamt ca. 2 cm dick sein.



- 3 -

Kerne und Samenstränge im Kürbisinneren mit der Hand herausholen.



- 4 -

Restliche Samenstränge mit einem Eisportionierer herausschaben. Fruchtfleisch ebenfalls herauskratzen. Schale samt Fruchtfleisch sollten mindestens 2 cm dick sein.

## Kürbis schnitzen: Vom Aushöhlen, Reparieren und Verwerten



- 5 -

Gesicht mit einem feinen Stift vorzeichnen oder direkt mit dem Messer leicht einritzen.



- 6 -

Konturen mit dem Messer nachgehen, bis sich die einzelnen Partien lösen lassen. Größere Bereiche wie den Mund unterteilen, sodass sie sich leichter herausdrücken lassen.



### Und aus den Resten? So machst du Kürbispüree

Wenn du einen essbaren Kürbis für deine Kürbis-Laternen verwendest und du viel Fruchtfleisch übrig hast, bietet sich an, etwas daraus zu kochen. Natürlich kannst du super einfach Kürbissuppe zubereiten. Ich rate dir aber zu **Kürbispüree**, denn daraus lassen sich die leckersten **Kuchen backen**. Amerikanische Rezepte verwenden es fast ausschließlich, weil man Kürbispüree dort fertig im Supermarkt bekommt:

Schneide das Fruchtfleisch einfach in möglichst gleichmäßige Stückchen, gib es mit **wenigen Esslöffeln Wasser** und einer **Prise Salz** in einen Topf und koche das Fruchtfleisch bei geschlossenem Deckel, bis es weich ist. Das Fruchtfleisch aus einem Schnitzkürbis habe ich **ca. 10 Minuten** gekocht. Anschließend gießt du die überschüssige Flüssigkeit ab und zerstampfst den Kürbis wie Kartoffelpüree. Wenn es zu fest ist, kannst du es wieder mit Wasser geschmeidig machen. Es schmeckt mit etwas Muskat und Butter auch **lecker als Beilage**.

## Kürbis schnitzen: Vom Aushöhlen, Reparieren und Verwerten



Aus Kürbisfleisch kannst du schnell Kürbispüree für Kuchen zaubern.

### So lange hält dein Schnitzkürbis

Sobald der Kürbis angeschnitten ist, fängt er an zu verderben. Ein geschnittener Kürbis fault - abhängig von der Witterung - nach **ca. 2 Wochen** und hält sich draußen bei **kühlen Temperaturen** am besten. Bei **Zimmertemperatur** sieht er leider schon **nach wenigen Tagen** nicht mehr sehr schön aus. Für die Halloween-Party bereitest du ihn also am besten am gleichen Tag oder am Vortag vor.

Es gibt einige Tricks, mit denen du die Haltbarkeit darüber hinaus verlängern kannst:

- Du kannst deinen Kürbis mit etwas Haarspray einsprühen, so behält er seine Feuchtigkeit länger. **Lass das Haarspray aber gut trocknen**, bevor du eine Kerze hineinstellst, es kann sich sonst entzünden.
- Damit der Kürbis nicht im eigenen Saft steht, kannst du das Innere und den Boden unter dem Kürbis mit etwas **Sägemehl oder Katzenstreu** ausstreuen.

Wenn du Kerzen in deinen Kürbis stellst, verwende **ausschließlich Teelichter**, sie brennen am sichersten. Achte darauf, dass der Deckel des Kürbis nicht zu heiß wird, er fängt sonst an zu garen. Ich setze den **Deckel immer etwas versetzt** auf den Kürbis, so zirkuliert die Luft gut, der Kürbis bekommt ein Hütchen und der Deckel ist sicher vor der Kerzenflamme.

### Ups, daneben! So rettest du deinen Kürbis

Ein Kürbis ist manchmal etwas zickig, wenn man ihn schnitzen will. Da kann es leicht passieren, dass du dich verschneidest. Um das von vornherein zu vermeiden, ritze ich die Konturen erstmal vor und arbeite mich dann geduldig durch die Schale durch. Wenn doch mal ein Zähnchen versehentlich abgeschnitten wird, gibt es einen ganz einfachen Trick: Du kannst das abgetrennte Stück einfach auf **einen Zahnstocher** stecken und wieder in den Kürbis stechen. Das fällt (zumindest an den ersten 1-2 Tagen) niemandem auf. Erst wenn der Kürbis aufweicht, werden die Reparaturen langsam sichtbar.