



KÜRBIS

AUF ASIATISCHE ART

 Blockhaus-, Anlehn-
oder Jägerfeuer

 6–8

 Drehspieß (oder 1 Spieß von
ca. 1 m Länge und 2 Y-Stöcke),
Mörser und Stößel

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 rote Chilischote
- 1TL Koriandersamen
- 1 Ingwerknolle
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Sesamöl
- 1TL brauner Zucker
- Saft von 1 Limette
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Handvoll essbare Blüten
(z. B. Ringelblume
oder Kapuzinerkresse)
- Salz
- Olivenöl

Feuer machen und bis auf die Glut herunterbrennen lassen.

Den Kürbis auf einen Spieß oder Drehspieß stecken und über der Glut backen, bis er weich ist und fast zerfällt (ca. 1 Stunde). Es ist wichtig, ihn fast ständig zu wenden, damit die Haut golden und knusprig wird, ohne zu verbrennen.

In der Zwischenzeit Chili, Koriandersamen, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch in einem Mörser zerstoßen. Sesamöl, braunen Zucker und Limettensaft hinzufügen und verrühren, bis eine grobkörnige Marinade entsteht.

Den heißen Kürbis vorsichtig aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Kürbis in grobe Stücke brechen und mit der Marinade übergießen. Mit Koriander und essbaren Blüten bestreuen.

Kräftig salzen und mit einem Schuss Olivenöl sofort servieren.