

Unsere Sortenempfehlung : Orangita

Zutaten:

- einen Kürbis
- Öl zum Andünsten und Frittieren
- 1 Knoblauchzehe
- etwas frischen Ingwer
- Kurkuma
- 1 Esslöffel Zucker
- 150 ml Kokosmilch
- 1 Ei
- Salz
- Curry
- 75 g Weizenmehl
- 125 ml Milch
- 1 Teelöffel Rapsöl



Zuerst den Kürbis aushöhlen, schälen und in Spalten schneiden. Sie brauchen insgesamt ca. 300 g Fruchtfleisch. Dann die Knoblauchzehe klein schneiden, den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Erhitzen Sie dann etwas Öl und dünsten Sie den Knoblauch ganz kurz darin an. Dann geben Sie den Kürbis dazu. Nach etwa 60 Sekunden müssen Sie den Zucker darüber streuen, so dass der Kürbis schön karamellisiert werden kann.

Jetzt bekommt das Gemüse mit dem Ingwer, etwas Kurkuma, Curry, einer Prise Salz und der Kokosmilch das richtige Aroma. Lassen Sie es kurz kochen (der Kürbis sollte noch bissfest sein). Den Kürbis anschließend über einem Sieb abgießen und die Flüssigkeit in einem Gefäß auffangen.

Nun trennen Sie das Ei und schlagen den Eischnee auf. Die Milch, Rapsöl, etwas Curry, das Eigelb und das Mehl miteinander verrühren und dann das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Nachdem das Frittieröl die richtige Temperatur erreicht hat, wenden Sie den Kürbis in der Teigmischung und frittieren ihn in kleineren Portionen. Anschließend gut auf Küchenpapier abtropfen lassen und genießen. Die Kokosmilchsauce können Sie übrigens als Marinade verwenden.