

TH. KÖNIG FÄCHERKÜRBIS

VORBEREITUNG 20 MINUTEN | GRILLEN 35 MINUTEN



- 100 ml Th. König
- 1 Butternut-Kürbis
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 TL Meersalz
- 1 Prise Pfeffer Symphonie
- 60 ml Ahornsirup
- 50 g Rohrzucker
- 25 g Butter (z.B. Kerrygold)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird der Kürbis mit einem Sparschäler geschält, halbiert und die Kerne werden mit einem Esslöffel herausgekratzt. Anschließend werden beide Kürbishälften fächerförmig eingeschnitten. Dafür wird der Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidbrett gelegt. Entlang des Kürbisses werden jetzt rechts und links Kochlöffel (alternativ gehen auch Bleistifte, asiatische Esstäbchen oder Ähnliches) gelegt. Dadurch wird verhindert, dass der Kürbis beim fächerförmigen Einschnitten zerteilt wird, denn es sollte keinesfalls bis auf das Brett geschnitten werden. Da der Butternut-Kürbis recht hart ist, sollte ein besonders scharfes Messer verwendet werden.

2. Die Kürbishälften sollten im Abstand von ca. 2 mm eingeschnitten werden, so das möglichst viele senkrechte Schlitzte in den Kürbis kommen. Anschließend wird der Kürbis auf ein Backblech gelegt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Jetzt wird der Grill auf 200°C indirekte Hitze vorgeheizt. Wir haben dafür den Moesta-BBQ Sheriff Pelletgrill mit Buchenholz-Pellets auf 200°C aufgeheizt. Während der Grill aufheizt, wird die Glasur für den Kürbis zubereitet.

Dafür wird das Bier mit dem braunen Zucker und dem Ahornsirup aufgekocht und für zwei Minuten köcheln gelassen. In diesen Sirup wird dann die Butter und das geräucherte Paprikapulver eingerührt. In der Zwischenzeit sollte der Grill auf 200°C aufgeheizt sein und der Kürbis mit dem Backblech auf dem Grill platziert. Der Fächerkürbis hat eine Garzeit von etwa 35 Minuten. Je nach Größe des Kürbisses ggf. auch etwas mehr. Nach 15 Minuten Garzeit, wird der Kürbis erstmals mit der Glasur eingepinselt.

3. Dieser Vorgang wird alle 5 Minuten wiederholt, bis der Kürbis fertig gegart ist. Die Glasur läuft in die einzelnen Spalten und karamellisiert dort leicht. Auch auf der Oberfläche entsteht eine malzig-süße Kruste. Wenn der Fächerkürbis fertig ist, wird er vom Grill genommen und optional noch mit frischen Kräutern und gehackten Nüssen garniert.