

Herbstlicher Snack – Frittierte Kürbis-Stücke mit Hagebutten-Dip



[caption id="attachment_11403" align="aligncenter" width="850" caption="Statt Pommes und Ketchup gibt`s herbstliche Snackereien mit kräftigem Kürbis und süß-saurem Hagebuttendipp..."]



[/caption]

Hier wie im letzten Blog versprochen, ein Rezept aus dem neuen Kochbuch unseres Kollegen Johannes Guggenberger. Wer nun Lust auf mehr hat, bestellt das Buch [unter diesem link...](#)

Und hier das Rezept für "Frittierte Kürbis-Stücke mit Hagebutten-Dip":

Zutaten

Zutaten für 2 Personen (als Snack)

Für den Hagebutten-Dip:

- 5 EL Hagebutten-Mark
- 15 g frischen Ingwer, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 2 Schalotten, geschält und in ganz kleine Würfel geschnitten
- Saft von 1/2 Zitrone
- Wenig Abrieb von der Orangenschale
- Schwarzer Pfeffer, frischgemahlen
- Salz

- Kräftiger Schuss Weißwein
- 40 ml Apfelsaft

Für die Kürbisstücke:

- 1/4 vom Hokkaido-Kürbis
- Rapsöl zum Frittieren

TIPP: Wer keinen Alkohol mag, nimmt anstelle des Weißweins Wasser, das geht auch wunderbar!

Zubereitung

1. In einem heißen Topf mit Rapsöl die Schalottenwürfel, den Knoblauch, die Orangenschale sowie den Ingwer anschwitzen.
2. Dann mit einem größeren Schuss Weißwein ablöschen, Apfelsaft zugießen und alles zu einem Drittel einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und die reduzierte Flüssigkeit durch ein Haarsieb passieren.
3. Die Flüssigkeit nun mit Hagebutten-Mark vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft rezent süß-sauer-scharf abschmecken. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. **Tipp:** Vor dem Verzehr sollte der Dip zimmerwarm gestellt werden.
4. Den Hokkaido-Kürbis in Bio-Qualität vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke portionieren.
5. Dann in Rapsöl frittieren.

