



Bulgurkuglerl mit cremigem Kürbis aus dem Symposium Landgut & SPA

Althof Retz

Die Zutaten für die Bulgurkuglerl:

- 150 g Bulgur
- 45 g Topfen
- 45 g Butter
- 2 Dotter & 2 Eiklar getrennt
- 45 g Mehl griffig
- 45 g Weißbrotbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
- Chili und Kräuter nach Geschmack
- zum Panieren: Griffiges Mehl, Ei, Semmelbrösel mit gehackten Kürbiskernen

Zutaten für den Kürbis:

- 3 EL Öl
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 g Weißwein
- 400 g Kürbiswürfel
- 50 g Rote Paprikawürfel
- 100 g Obers
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Petersilie in dünne Streifen geschnitten
- Maisstärke zum abbinden
- Salz, Muskatnuss, Pfeffer weiß gemahlen und Kümmel gemahlen zum Abschmecken

Zubereitung Bulgurkuglerl und cremiger Kürbis:

Bulgur mit 300 g Wasser, Salz und Chili 30 Min. quellen lassen, anschließend 10 min. köcheln lassen - danach zudecken und kaltstellen.

Zimmerwarme Butter aufschlagen, Dotter einrühren und den Topfen unter die Masse mischen. Eiklar mit Salz zu festem Schnee aufschlagen und gemeinsam mit Mehl und Weißbrotbrösel vorsichtig unterheben, danach die Masse würzen. Jetzt den gekochten Bulgur einrühren und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nun die Masse zu 50 g großen Kugeln formen, anfrieren lassen und panieren. Anschließend im Fett knusprig ausbacken.

Tipp: Die Kugeln können auch mit Räucherkäse gefüllt werden

Zwiebel in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Kürbis und Paprikawürfel hinzugeben, aufkochen lassen, mit Obers aufgießen. Jetzt mit Knoblauch, Muskatnuss, Kümmel und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis der Kürbis bissfest ist. Nun die Petersilie dazugeben und mit angerührter Maistärke etwas binden.

Das Symposium Landgut & SPA Althof Retz wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!