

Butternut-Kürbis und kandierte Pekannüsse - Rezept von WEBER®

Der Butternut-Kürbis ist ein süßlicher Kürbis mit einer - wie der Name schon sagt - buttrigen Textur. Beim Kochen entwickelt er einen milden Geschmack, doch was, wenn man ihn auf den Grill legt? Dazu noch ein paar kandierte Pekannüsse und schon hast du die perfekte Beilage, die süß & knusprig vereint.

Zubereitungszeit: 65 bis 75 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 75 g Pekannüsse, halbiert
- 2 EL brauner Zucker
- $\frac{3}{4}$ TL gemahlener Zimt
- Salz
- $\frac{1}{8}$ TL gemahlene Nelken
- 55 g + 2 EL Butter, geschmolzen
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Cayennepfeffer
- 1 Butternut-Kürbis, ca. 900 g, geviertelt und ausgesät

Zubereitung

In der Küche

Schritt 1

Backofen auf 165 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

In einer großen Schüssel das Eiweiß schlagen, bis es schaumig wird. Die Pekannüsse hinzufügen und alles gut vermengen.

Schritt 3

Nun den braunen Zucker, ¼ TL Zimt, ¼ TL Salz und die Nelken hinzufügen. Alles gut vermengen, bis die Pekannüsse gleichmäßig bedeckt sind.

Schritt 4

Die Pekannüsse in einer Schicht auf dem Backpapier verteilen und 18 – 20 Minuten backen, bis sie geröstet und karamellisiert sind. Dabei mehrmals umrühren.

Schritt 5

Wenn sie kühl genug zum Anfassen sind, die Pekannüsse grob hacken und beiseite stellen.

Am Grill

Schritt 6

Grill für indirektes Grillen bei mittlerer Hitze (180 – 230 °C) vorheizen.

Schritt 7

Die Butter, den restlichen ½ TL Zimt, ¼ TL Salz und Cayennepfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen.

Schritt 8

Die Kürbisstücke mit der Fleischseite nach oben auf den Grillrost legen und mit der Butter bestreichen, den Rest zum Bestreichen und Servieren aufbewahren.

Schritt 9

Bei indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 50 – 60 Minuten garen, bis sie weich sind. Dabei gelegentlich bestreichen. Vom Grill nehmen und mit der restlichen Buttermischung bestreichen.

Schritt 10

Nach Geschmack mit den kandierte Pekannüssen und einer Prise Salz garnieren. Heiß servieren.

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

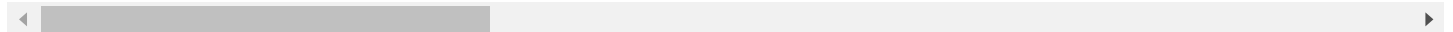
€ 39,99



WEBER® Gewürz
Trio im Metallständer
versch. Gewürze
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg



Hervorragend