

## KURZMELDUNG

18.07.2024, Marktoberdorf

### Der Liebling im Herbst: Aromatische Kürbis-Küche mit RÖSLE

- **Vielseitige Zubereitung: Schmoren, Kochen, Dämpfen, Stampfen**
- **Das richtige Equipment für die Kürbis-Küche**

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Das beliebte Fruchtgemüse ist nicht nur dekorativ, sondern auch kulinarisch vielseitig einsetzbar. Ob Hokkaido, Butternut oder Muskat – Kürbisse lassen sich auf zahlreiche Arten zubereiten. Schmackhafte Rezepte wie Kürbissuppe oder Kürbisrisotto sind echte Herbstklassiker. Aber auch im Ofen geröstet, als Püree, in Eintöpfen oder sogar als Dessert in Form von Kürbiskuchen erfreuen sich Kürbisse großer Beliebtheit. Ihre Zubereitung ist meist unkompliziert, da viele Sorten samt Schale verzehrt werden können. Was für die Zubereitung in der Küche auf keinen Fall fehlen darf sowie einen Rezept-Tipp für die herbstliche Küche, zeigt RÖSLE.

Rezept-Tipp für die Herbstküche:



**Schnelle Ravioli mit gebratenem Bimi, Shiitake-Pilzen, Soja-Butter und mariniertem Kürbis**

**Zutaten** (für 4 Personen):

- 150 g Kürbis (z.B. Hokkaido), sehr dünn gehobelt
- 1 ½ EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 g frische Ravioli (aus dem Kühlregal)
- 200 g Bimi-Brokkoli
- 300 g Shiitake-Pilze
- 2 EL Olivenöl
- 6 EL Sojasauce
- 4 EL Sake oder Weißwein
- 100 g kalte Butterwürfel

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

### Zubereitung:

1. Kürbis sehr dünn hobeln, mit ½ EL Zucker und 1 Prise Salz würzen, 30 Minuten ziehen lassen.
2. Ravioli nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen.
3. Bimi-Brokkoli putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Shiitake-Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Bimi-Brokkoli und Shiitake-Pilze darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
6. Sojasauce, Sake oder Weißwein und 1 EL Zucker in die Pfanne geben, kurz reduzieren lassen.
7. Pfanne vom Herd nehmen und kalte Butterwürfel hinzufügen. Pfanne schwenken, bis sich die Butter aufgelöst hat.
8. Ravioli und das gebratene Gemüse wieder in die Pfanne geben, vorsichtig unterheben.
9. Kürbis auf den Ravioli drapieren.

### Bildmaterial



#### Kürbisküche mit Expertise:

- Der Bräter „EXPERTISO“ eignet sich bestens zum Schmoren von Kürbis oder auch für die Zubereitung von Braten mit Wurzelgemüse.
- Inkl. Einsatz zum Dämpfen, Auftauen und Warmhalten

UVP: 189,00 €

**Bildunterschrift:** Bräter rechteckig EXPERTISO 38,5 x 28 cm von RÖSLE



#### Müheloses Aushöhlen:

- Mit dem Eisportionierer lassen sich Kürbisse ganz einfach von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch lässt sich mühelos herauslösen.
- Gefertigt aus Edelstahl, liegt gut in der Hand

UVP: 21,95 €

**Bildunterschrift:** Eisportionierer von RÖSLE

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

**Perfekt für feines Carpaccio:**

- Die V-förmige Klinge des Hobels reduziert den Kraftaufwand und schneidet sehr sauber; fünffach verstellbar bis zu 5 mm.
- Silikonstandfuß ermöglicht rutschfreies Arbeiten in jeder Position; ergonomisch geformter Edelstahlgriff; Klinge auswechselbar

UVP: 59,95 €

*Bildunterschrift: Hobel mit V-Klinge Edelstahl von RÖSLE***Kürbis hübsch portioniert:**

- Der Kugelausstecher portioniert spielend leicht auch Hokkaido-Kürbis, z. B. für Kürbis-Risotto.
- Das Loch in der Mitte sorgt dafür, dass sich die Kugeln leicht aus dem Ausstecher lösen.

UVP: 22,95 €

*Bildunterschrift: Kugelausstecher Ø 3 cm von RÖSLE***Für köstlichen Kürbisstampf:**

- Das Lochbild des zweiarmigen Kartoffelstampfers ermöglicht kraftschonendes Arbeiten
- Der Handteller dient zum kräftigen Abdrücken beim Stampfen

UVP: 44,95 €

*Bildunterschrift: Kartoffelstampfer von RÖSLE*

**Download:** Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5876&k=8511cc0353>

**Nutzungshinweis:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [roesle@kommunikationpur.com](mailto:roesle@kommunikationpur.com)



### **Über RÖSLE:**

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig und Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp.

---

**Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:**



[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

---

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [roesle@kommunikationpur.com](mailto:roesle@kommunikationpur.com)