



Gefüllte Bischofsmütze

4 - 6 Personen

Vorbereitung:

Den Deckel vom Kürbis am vorgegebenen, wie gewachsenen Rand abtrennen. Kerne mit einem Kugelausstecher entfernen. Den Innenkörper etwa um 1 bis 2 cm vergrößern. Mit dem Deckel im vorgeheizten Grill oder Backofen bei 180° bis 200 ° C ca. 45 Minuten in einer feuerfesten Form vorbacken.

Zubereitung Füllung:

Im heißen Butterschmalz Rinderhack, Zwiebeln, ggf. Knoblauch stark anbraten. Fleischbrühe zugeben und mit Salz, Pfeffer und Tabasco nach Geschmack herzhaft würzen. Alle anderen Zutaten, außer den Käse, zugeben und kurz durchköcheln.

Diese Füllung in den vorgegarten Kürbis füllen, darauf Butterflocken verteilen und mit dem Käse überstreuen. Den Kürbis mit dem Deckel schließen und bei ca. 200° C etwa 60 Minuten indirekt fertig garen.

Zutaten...

Bischofsmütze (Kürbis), ca 1,5 kg schwer

Zutaten für die Füllung:

30 gr. Butterschmalz, 350 gr. Rinderhackfleisch, 1 große Zwiebel - gehackt, nach Geschmack, Knoblauch, fein gerieben

1 Knacker Thüringer Art, 200 gr. Champignon in Scheiben geschnitten, 125 gr. Reis - gegart, 3/8 ltr. Fleischbrühe, 1/8 ltr. trockenen Weißwein, 1 EL Schnittlauch in Röllchen geschnitten, 1 EL Petersilie - gehackt, 200 gr. süße Sahne, Salz, Pfeffer, Tabasco

200 gr. Emmentaler, gewürfelt

