

## **Sweet Dumpling**

Der Sweet Dumpling Kürbis gehört zu den bekanntesten Winterkürbissen. Aufgrund seines dekorativen Aussehens wird er auch als Zierkürbis genutzt.

### **Allgemeines zum Kürbis Sweet Dumpling**

Die Kürbispflanze wächst wenig wuchernd und bevorzugt einen sonnigen Standort mit hoher Nährstoffversorgung. Nach etwa 100 Tagen können dann ab Ende September bis Anfang Oktober pro Pflanze vier bis sechs Kürbisse geerntet werden. Die einzelnen Kürbisse wiegen zwischen 300 und 600 Gramm. Damit gehört der Sweet Dumpling eher zu den kleinen Kürbissorten. Seine Schale ist orange und verfügt über bunte Streifen. Diese sind meistens grün, gelb oder orange. Das Fruchtfleisch ist hell gefärbt und sehr zart.



### **Der Geschmack des Sweet Dumplings**

Dieser Kürbis ist einer der wohlschmeckendsten Kürbisse. Er verfügt über ein feines Kürbisaroma. Wie sein Name schon verrät, schmeckt er zudem recht süß.

### **Verwendung in der Küche**

Der Sweet Dumpling hat einen entscheidenden Vorteil: Er muss nicht geschält werden. Der Kürbis kann roh, beispielsweise im Salat, gegessen werden. Er lässt sich zudem wunderbar braten oder backen. Das Fruchtfleisch kann hervorragend wie Bratkartoffeln zubereitet werden. Auch als Füllung oder im Gratin macht sich der Sweet Dumpling gut. Ebenso lässt er sich gut zu Suppen oder Pürees verarbeiten.

### **Einkauf und Lagerung**

Wenn beim Einkauf auf eine unversehrte Schale geachtet wird, kann der Sweet Dumpling sehr gut gelagert werden. In einem kühlen und trockenen Raum bei einer gleichmäßigen Temperatur von 10 °C bis 15 °C hält er sich rund vier Monate.