

## **Buttercup**

Zart wie Butter und nussig im Geschmack

### **Herkunft und Äußeres**

Der Buttercup gehört zur Art der Riesenkürbisse und stammt ursprünglich aus Südamerika. Er wurde von den Inkas kultiviert und gelangte über die USA nach Europa. Der Name Buttercup, deutsch Butterblume, spielt auf die Form des Kürbisses an, die an den Blütenkelch einer Sumpfdotterblume erinnert. Der Wuchs kommt dadurch zustande, dass der Fruchtknoten nicht gänzlich unterständig ist. Dies ist typisch für die sogenannte Turban-Gruppe, zu der auch dieser Speisekürbis gehört.



### **Merkmale des Buttercup**

Der Speisekürbis erreicht ein Gewicht von 800 Gramm bis zwei Kilogramm und gehört somit zu den kleineren Kürbissorten. Seine feste Schale ist dunkelgrün und das Fruchtfleisch orangerot gefärbt. Sobald der Buttercup reif ist, verholzt sein Stiel. Dies ist in der Regel ab August der Fall. Der Fruchtfleischanteil des Kürbisses ist sehr hoch. Es schmeckt nussig und erinnert im Geschmack an Esskastanien, in der Konsistenz ist es weich und cremig wie Butter.

### **Buttercup lagern und zubereiten**

Ein frisch geernteter, unversehrter Speisekürbis der Sorte Buttercup kann drei bis vier Monate im Gemüsefach des Kühlschranks oder in einem dunklen kühlen Keller gelagert werden. Da seine Schale sehr fest ist, müssen Sie das Gemüse schälen. Gehen Sie hierbei vorsichtig mit einem scharfen Messer zu Werk.