

---

# Camarão na Moranga - Kürbis mit Krabben

---

Ein Rezept von Paula Stefani

## Zutaten für 6 Personen

- 1 großer Kürbis
- 3 Päckchen Krabbenfleisch
- 2 Päckchen Shrimps
- 1 Päckchen Sahne
- 1 oder 2 Päckchen Schmelzkäse (je nach Größe des Kürbis)
- 4 große Zwiebeln
- 3 Tomaten
- ½ große Knoblauchknolle
- etwas frische Petersilie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Salz und schwarzen Pfeffer (zum Abschmecken)
- Olivenöl
- Wasser
- Als Beilage: 1 kg (Basmati-) Reis
- Zum Dekorieren: ca. 12 Esslöffel Zucker

## Zubereitung

Den Kürbis waschen und vorsichtig einen Deckel abschneiden, um den Kürbis später zum Servieren zu nutzen. Achtung, das Messer dabei waagrecht halten, damit der Deckel später nicht in den Kürbis fällt. Den Inhalt des Kürbis mit einem Esslöffel (oder einem Eiskugellöffel, falls zur Hand) auskratzen, dann die Saat aus dem Kürbisfleisch herauspulen und dabei auch die der Saat noch anhängenden Fasern verwenden. Nun das Kürbisfleisch klein schneiden.

Zwischenzeitlich den Zucker in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe zu einer Karamellsoße schmelzen und damit den ausgehöhlten Kürbis mittels einer Schöpfkelle verzieren. Während der weiteren Zubereitung kühlt diese Karamellverzierung ab wird fest.

Nebenbei auch schon mal den Reis kochen.

Nun den gepressten Knoblauch und die klein geschnittenen Zwiebeln in einem großen Topf mit Olivenöl goldbraun anbraten, Krabben und Shrimps hinzufügen und auch leicht goldbraun anbraten. Nun die klein geschnittenen Tomaten sowie die gehackte Petersilie und die klein geschnittenen Lauchzwiebeln hinzufügen. Dann den klein geschnittenen Kürbis mit ca. 1/3 Kaffeetasse Wasser dazugeben und bei niedriger Temperatur kurz köcheln lassen, bis der Kürbis weich wird und eine cremige Konsistenz hat. Je nach Gefühl ggf. noch ein wenig Wasser hinzufügen.

Mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren, je nach Größe des Kürbis, den Schmelzkäse und die Sahne hinzu geben.

## Servieren

Das fertige Gericht erst unmittelbar vor dem Servieren in den Kürbis füllen und schnell servieren da das Essen relativ schnell kalt wird.

Der Tisch muss deshalb bereits vorbereitet sein, wenn der Kürbis serviert wird (Kerzen stehen auf dem Tisch, damit die Karamellverzierung schön glitzert; Wein - Weißwein oder Rosé - ist eingeschenkt und die Gäste/Familie warten bereits gespannt am Tisch).

Guten Appetit!