

Kürbiscremesuppe



Zutaten für 4 Tassen à 0,2 l:

300 g Hokkaidokürbis
40 g Kartoffeln geschält, roh
250 g Schmand
250 ml Gemüsebrühe
10 g Ingwer
10 g Butter
Salz
Currypulver
Honig und etwas Weinessig

Für die Suppeneinlage:

40 g Butter
40 g Vollkornbrot
Salz
Petersilie

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Kartoffeln und Kürbis in walnussgroße Stückchen schneiden. In der Butter anschwitzen und mit der Gemüsebrühe auffüllen, dann weich kochen. Den fein geriebenen Ingwer und den Schmand hinzufügen. Mit einem Pürierstab zu einer homogenen Suppe pürieren. Ggf. mit Gemüsebrühe auffüllen. Abgeschmeckt wird nun noch mit Salz, Currypulver, Honig und Essig nach Geschmack.

Die in kleine Würfel geschnittenen Vollkornbrotstücken in Butter in der Pfanne goldbraun rösten. Mit Salz würzen und Petersilie zugeben.

Tipp 1:

Der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden. Er ist mit Schale verzehrbar.

Tipp 2:

Auf die fertig angerichtete Kürbissuppe etwas Kürbiskernöl geben.

Rezept: Kai-Uwe Moriz und Jan Meyer; Fotos: Anja Frielinghaus