

Kürbiscremesuppe



Zutaten:

500 g Kürbis(Hokkaido)
1 EL Öl
1 Stk Zwiebel
3 Stk Korianderkörner
10 g Ingwer geschält
1 l Gemüsebrühe
0.25 l Obers
1 Prise Salz
1 Prise Thymian
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Stückchen schneiden und in einer Pfanne in Öl kurz anschwitzen. Gewürfeltes Kürbisfleisch (Hokkaido muss nicht geschält werden) zugeben, kurz mitbraten lassen danach mit der Suppe (Gemüsesuppe) aufgießen. Suppe gut würzen (mit Salz, Pfeffer, Muskat, fein gehacktem Thymian, geriebenen Ingwer und ein paar Korianderkörner. Kürbisstücke darin bei leichter Hitze weichkochen und anschließend mit einem Pürierstab pürieren.

Abschmecken und nachwürzen und mit etwas Schlagobers verfeinern.

Die Kürbiscremesuppe mit grösteten Brotwürfeln und geschroteten Kürbiskernen und/oder einem Löffel Schlagobers oder Kürbiskernöl je nach Geschmack garnieren und servieren.



Suppen

