

Rezept Kürbiscremesuppe

Durch die Zugabe von Sahne werden auch die letzten Sceptiker begeistert von dieser Kürbissuppe sein.

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
750 g gelber Speisekürbis
200 ml süße Sahne
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen, zerhacken und zusammen in einem Topf mit der zerlassenen Butter glasig andünsten.

Anschließend den Kürbis in die Pfanne geben und erneut kurz dünsten. Danach die Gemüsebrühe zugießen, die Kürbisstücke sollten gerade eben mit dieser bedeckt sein. Eventuell muss man etwas mehr Wasser hinzufügen.

Anschließend noch salzen, in der Pfanne wird der Kürbis jetzt solange gegart, bis die Stücke weich geworden sind. Normalerweise dauert das so um die 45 Minuten.

Wenn der Kürbis weich ist, wird die Kürbiscremesuppe mit einem Stabmixer püriert. Danach die Sahne mit einem Schneebesen in

die Kürbiscremesuppe einrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und sie sofort heiß servieren.

Ganz nach Geschmack kann die Kürbiscremesuppe noch mit gerösteten Kürbiskernen garniert werden.

Als Kürbis eignet sich vor allem der Hokkaido-Kürbis, da man bei ihm die Schale mitessen kann. Sollte man aber eine Kürbissorte verwenden, bei der die Schale nicht genießbar ist, kann man die Suppe anschließend in der ausgehöhlten Frucht dekorativ servieren.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen