

Kürbissuppe

Zutaten

40 g Butter
 60 g Zwiebeln, gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, gehackt
 600 g Kürbisfleisch,
 würfelig geschnitten
 600 ml Brühe
 200 ml Sahne
 ½ TL Curry
 Salz, Pfeffer, Muskat
 100 ml (ca.) Weißwein

Für das Topping:

40 g Crème fraîche *oder*
 2–3 EL *geschlagene Sahne*
 70 g Karotten
 70 g Sellerie,
 ½ Lauchstange
 100 ml (ca.) Rapsöl
 Salz, Curry
 4 EL Kürbiskerne (in Pfanne
 ohne Fett rösten)

Zubereitung

Zunächst die Butter schmelzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen und das Kürbisfleisch zugeben. Mit Brühe, Weißwein und Sahne auffüllen, leicht einkochen und mit Salz, Curry, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn der Kürbis weich ist, noch einmal kurz aufkochen und dann fein pürieren.

Je nach Belieben kann ein Topping aus Crème fraîche oder geschlagener Sahne, gehacktem Gemüse und gerösteten Kürbiskernen zubereitet werden. Für das gehackte Gemüse die Karotten und den Sellerie in kleine Würfel schneiden, den Lauch halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Gemüse bissfest braten und mit etwas Salz und Curry würzen.



Tipp: Sehr lecker zu dieser Kürbissuppe schmeckt ein frisches Holzofenbrot.