Kochen mit Klausi

Kürbiscremesuppe "Steiermark" (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Hokkaido-Kürbis, 2 Karotten, 300 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, Salz
- Pfeffer, Öl, 1 Chilischote, 1 EL Zitronensaft, 1 l Gemüsebrühe,
- 250 ml Cremefine, Schnittlauch, Petersilie, 1 TL Zucker, Muskatnuss,
- Kürbiskernöl, 25 g Kürbiskerne, 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

1. Kürbis waschen u. halbieren. Kerne u. das faserige Innere mit einem Eiskugelportionierer entfernen. Kürbis, Kartoffeln u. Möhren grob würfeln. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Kürbiskerne ohne Fett rösten.

2. Kürbis, Kartoffeln u. Möhren in heißem Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Alles glatt pürieren. Cremefine zugeben, aufkochen, weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker Muskatnuss u. Zitronensaft abschmecken. Kräuter einrühren.

3. Suppe mit Kürbiskernöl, Kernen u. Lauchzwiebelringen garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu frisches Steinofenbaguette reichen.

Erstellt von Klausi am 28.12.2018