

Prof. Dr. Karin von Welck
Kultursenatorin der Freien und Hansestadt Hamburg

Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Butternutkürbis
- 250 g Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 1-2 TL Rosenpaprika-Pulver
- 200 ml trockenen Weißwein
- 800 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Öl zum Frittieren
- Salz und Pfeffer
- 30 g Kürbiskerne
- 150g Crème fraîche
- 1 EL Milch
- 4 TL Kürbiskernöl
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Kürbis schälen und vom schlanken Ende 8 Scheiben abschneiden (hauchdünn). Restlichen Kürbis halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch pellen und würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Kürbiswürfel, Zwiebeln und Knoblauch mit Rosenpaprika glasig dünsten. Wein und Brühe dazu gießen und offen 20 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Kürbisscheiben in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Suppe fein pürieren und zwei EL Crème fraîche mit Milch glatt rühren und salzen. Die Suppe in Schalen füllen und mit Crème-fraîche-Sauce und Kürbiskernöl beträufeln. Mit Kürbiskernen bestreuen und mit den Kürbischips servieren.

Zubereitung: 30 Minuten

755 kcal pro Portion

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de