

Kürbis Suppe

Zutaten:

- Kürbis
- Kürbiskern Öl
- Muskat
- Sahne
- Wasser
- Brühwürfel, oder fertiger Fonds
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Maggi
- Zwiebel
- Etwas Pflanzenöl zum anbraten

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in Öl glasig dünsten. Den Kürbis schälen, die Kerne und Innereien entfernen und klein schneiden. Bei Hokaido Kürbissen kann man die Schale mitessen. Zusammen mit den Zwiebeln weich dünsten. Mit Wasser und Brühwürfel oder mit Fonds aufgießen und alles aufkochen lassen bis der Kürbis weich ist.

Mit einem Mixer alles pürieren (wenn man gar keine Stückchen möchte, dann durch ein Sieb passieren). Anschließend etwas Sahne oder Creme Fraiche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Maggi und dem Kürbiskern Öl abschmecken.

Vor dem Servieren nochmals mit dem Mixer aufschäumen.