

Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Stück	Hokkaido-Kürbis (800-1000 g)
3 Stück	Kartoffeln (mehligkochend)
2 Stück	Zwiebeln
1 Stück	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
800 ml	Gemüsefond
200 ml	Wasser
200 ml	Sahne
	Curry, Kreuzkümmel, Koriander frisch geriebene Muskatnuss Salz, Pfeffer
2 EL	Weißweinessig

Topping

ca. 6 EL	Kürbiskerne
ca. 6 EL	Kürbiskernöl, je nach Geschmack

Zubereitung

Kürbis waschen und halbieren. Mit einem Löffel Kerne und faseriges Fruchtfleisch entfernen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Den Kürbis und die Kartoffeln in etwa 2 x 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln ähnlich grob hacken, den Knoblauch schälen und der Länge nach halbieren. Die einheitliche Größe der Stücke ist wichtig, damit das Gemüse gleichmäßig garen kann.

Butter in einem großen Topf zerlassen und das kleingeschnittene Gemüse hinzufügen, gelegentlich umrühren. Damit das Gemüse etwas karamellisiert, etwa einen Esslöffel Zucker untermischen und umrühren.

Das Gemüse anbraten lassen danach mit Fond und Wasser ablöschen und die Hitze reduzieren. Für einige Minuten köcheln lassen und die Suppe mit Salz und den Gewürzen und dem Weißweinessig abschmecken. Die Suppe bei geringer Hitze für weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett und unter Rühren für einige Minuten vorsichtig rösten. Die Kürbiskerne des Hokkaido-Kürbis eignen sich dafür nicht! Nach dem Rösten die Kerne abkühlen lassen.

Die jeweiligen Portionen mit ein paar Spritzern Kürbiskernöl beträufeln und anschließend die gerösteten Kürbiskerne obendrauf streuen.