

Kürbissuppe fortgeschritten



Rezept empfohlen von:

Georg Schmelzer, Weingut Schmelzer

Weinempfehlung:

Aldinger Weißburgunder 1ste Lage oder
Knab Weißburgunder Spätlese

Zutaten (für 4 Personen):

- als Basis die klassische Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Hokkaido-Kürbis (halbiert, entkernt, geschält und in Stücke geschnitten)
- 1 Zwiebel fein gewürfelt (auf Wunsch Knoblauch fein geschnitten)
- 2 Karotten geschält und gehackt
- 2 Äpfel gehackt
- 3 Kartoffeln geschält und gehackt
- 1 rote Chillischote in feine Stücke geschnitten
- Ingwerwurzel geschält und klein gehackt
- getrocknete Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer
- gemahlener Koriander
- 1 Kardamomkapsel
- steirisches Kürbiskernöl
- Olivenöl
- Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili kurz andünsten. Kürbisstücke, Karotte, Apfel und Kartoffeln dazu und kurz mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen. Aufkochen und dann ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren. In der Zwischenzeit den Kardamomsamen aus der Kapsel holen und im Mörser zerstampfen und die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne

Kürbissuppe fortgeschritten



Fett anrösten. Suppe mit Koriander, Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! In Suppentellern servieren. In jeden Teller einen Löffel Ziegenfrischkäse setzen und mit den Kürbiskernen bestreuen. Lecker!