

Kürbissuppe

für 6 Portionen

Zutaten

1,2 kg Kürbis bzw. 1000 g reines Kürbisfleisch (Hokkaido oder Butternuss), 3 Schalotten, 3 Esslöffel Butter, 1l Gemüsebrühe, 200 ml Weißwein, 750 ml Crème fraîche, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1,5 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 daumengroßes Stück Ingwer, 50 ml Sahne



Zubereitung

1. den Kürbis schälen und entkernen, das Fleisch in zentimetergroße Würfel schneiden
2. die Schalotte fein würfeln, Ingwer schälen und fein hacken
3. die Schalotte in der Butter andünsten, die Kürbisstücke dazugeben
4. nach 5 Minuten alles mit der Brühe ablöschen und kochen, bis der Kürbis weich ist
5. dann Weißwein zugeben und 5 Minuten köcheln lassen
6. Crème fraîche einrühren und Ingwer dazugeben
7. die Suppe mit dem Pürierstab glattrühren
8. mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken
9. Sahne steif schlagen und jede Portion mit einem Löffel Schlagsahne garnieren

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

geröstetes Brot