

Kürbis-Cremesuppe

2006-10-28 21:10:22

Die schnellste (und leckerste) Kürbissuppe. Aus Hokkaido-, Muskat- oder Butternut-Kürbis und etlichen weiteren Speisekürbis-Sorten in Nullkommanix zubereitet. Einige Kürbissorten (z. B. kleine Hokkaidos) müssen eigentlich nicht mal geschält werden. Nur waschen, würfeln, anbraten, Fond dazu, kurz kochen, pürieren fertig. So ungefähr jedenfalls ... wie's genau geht, steht hier:
für 4 Personen:

500 – 750 g Kürbis
1 Zwiebel
insgesamt ca. 900 ml Brühe
(Gemüse- oder Hühnerbrühe, auch gemischt)
einige EL süße Sahne
frisches Basilikum
2 Scheiben Weißbrot
eine Prise Muskatnuss
Butter oder Olivenöl
Pfeffer und Salz
etwas Creme Fraiche

1| Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel grob hacken und in ca. 2 EL Butter 10 Minuten bei schwacher Hitze goldgelb und glasig dünsten. Kürbis zugeben, kurz anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Dabei einen kleinen Teil des Fonds zurückhalten. Etwa 20 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.

2| Inzwischen die Weißbrotscheiben in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten, abkühlen lassen. Topf vom Herd nehmen, mit einem Pürierstab das Gemüse fein pürieren. Wenn die Suppe sehr dick ist, noch etwas von dem Fond zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und nach belieben mit Sahne verfeinern. Mit frisch gehacktem Basilikum, knusprigen Weißbrotwürfeln und eventuell einem EL Creme Fraiche servieren.



Tipps:

Einige Sorten (z. B. kleine Hokkaido-Kürbisse) müssen nicht geschält werden.

Statt Weißbrotwürfel und Creme Fraiche kann man einige Tropfen Kürbiskernöl und in einer Pfanne ohne Fett leicht gebräunte Pinienkerne zugeben.