

Kürbiscrèmesuppe



für 4 personen

1 mittelgrossen kürbis
2 mittelgrosse kartoffeln
1 gemüsezwiebel
2 knoblauchzehen
100ml trockenen weisswein
1l geflügelbrühe (oder gemüsebrühe)
100ml flüssige sahne
200g crème fraîche
etwas kürbiskernöl
4el olivenöl
50g butter
2g safran
salz, weissen pfeffer aus der mühle
zitronensaft
etwas zucker
geschnittenen schnittlauch

...den kürbis durchschneiden, die kerne entfernen ;
das kürbisfleisch heraus holen & in kleine wüfel schneiden.
die kartoffeln, zwiebeln & knoblauch schälen & ebenfalls in wüfel schneiden.
nun alle zutaten in dem olivenöl & der butter mit leichter farbe anschwitzen
& kräftig mit salz & pfeffer würzen.
mit dem weisswein ablöschen & die flüssigkeit auf kleiner flamme etwas
reduzieren lassen.
nun füllen sie den topf mit der brühe auf & lassen alles sanft köcheln,
bis die inkredenzien weich sind.
jetzt die sahne & crème fraîche (etwas zurück lassen) & den safran zugeben
& kurz aufkochen lassen.
alles mit dem stabmixer pürieren & ggffs. durch ein sieb passieren.
(ich persönlich mache dies nicht) !
mit salz,pfeffer.zitrone abschmecken & wie oben mit crème fraîche
& dem kürbiskernöl in einem suppenteller anrichten.

als variante geben sie vielleicht etwas ingwerknolle am anfang hinzu
oder schmecken mit tabasco oder noilly prat (wermut) ab.

! bon profit !