KÜRBISCREMESUPPE

von Mag. Christoph Wurm, Generaldirektor der VKB-Bank

Zutaten:

½ kg Kürbis (Hokkaido)
2 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
neutrales Öl oder Butter
600 ml Wasser
1 EL SUPPENPEP
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
250 ml Schlagobers
Kürbiskernöl
Kürbiskerne
geröstete Hausbrotwürfel

Zubereitung:

Kürbis gut waschen (die Schale des Hokkaido kann mitgegessen werden), entkernen und in Würfel (ca. 2 cm) schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfelig schneiden. Zwiebel fein schneiden und in neutralem Öl oder Butter anschwitzen. Mit Wasser ablöschen und mit 1 EL SUPPENPEP kurz aufkochen lassen. Kürbis und Kartoffeln dazugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind. Suppe mit Pürierstab pürieren. Danach abschmecken und gegebenenfalls mit SUPPENPEP, Pfeffer oder Muskatnuss nachwürzen. Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und mit Schlagobers verfeinern. Danach nicht mehr aufkochen lassen.

Die fertige Kürbiscremesuppe mit etwas Kürbiskernöl und Kürbiskernen anrichten und mit gerösteten Hausbrotwürfeln servieren.