

Kürbiscremesuppe

Zutaten:

900 g Kürbis (Muskatkürbis)
150 g mehliges Kartoffeln
10 Wachholderbeeren
2 Scheiben Toast
2 EL Butter
1 EL Gemüsebrühe
1 EL Apfelessig
2 EL Kürbiskerne
1 EL Schnittlauch
2 - 4 EL Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis und Kartoffeln putzen, schälen und klein schneiden. Die Wachholderbeeren zerstampfen.

Die Hälfte der Butter zerlassen und den Kürbis und die Kartoffeln darin zusammen mit dem Wachholder kurz andünsten. Dann mit der Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze dann 10 - 15 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln und der Kürbis weich sind, das Ganze im Topf pürieren und den Essig einrühren. Dann die Suppe zugedeckt warmhalten.

Den Toast in Würfel schneiden und mit den Kürbiskernen in der übrigen Butter anbraten.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren und mit der gebratenen Kürbiskern-Toastmischung und evtl. etwas Schnittlauch bestreuen. Einige Tropfen Kürbiskernöl hinzufügen.