

»STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPPE«

Zutaten (für 4 Personen)

- 0,5 kg Kürbis
(Hokkaido, Muskatkürbis ...)
- 1 Zwiebel
- 1–2 Knoblauchzehen
- Neutrales Öl / Butter
- 600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne
- **Nach Geschmack**
Ingwer
- 150 ml Schlagsahne

Zubereitung

Den Kürbis halbieren und Kerne und Fasern entfernen. Den ausgeschabten Kürbis würfeln. Wer einen Hokkaidokürbis nimmt, braucht diesen nicht zu schälen. Seine Schale ist essbar.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Öl oder Butter anschwitzen. Die Kürbiswürfel hinzufügen, mitrösten und mit der Brühe aufgießen. Jetzt kommen die Gewürze. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. Ingwer hinzufügen und die Suppe köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel weich sind.

Sind die Würfel weich, wird die Schlagsahne hinzugefügt und die Suppe püriert und abgeschmeckt. Wem die Kürbissuppe noch zu dickflüssig ist, der kann noch Brühe oder Wasser zufügen. Wer will, kann auch auf die Sahne verzichten. Die Suppe ist auch so sehr köstlich.



Für die steirische Note sorgt das Kürbiskernöl, das beim Anrichten über die Suppe geträufelt wird. Dann noch ein paar Kürbiskerne hinzufügen. Wer seine Gäste beeindrucken will, der serviert die Suppe am besten in einem ausgehöhlten Kürbis.

Guten Appetit!