



## Unser Rezept der Saison – Winter 2017

### Creemesuppe vom Butternusskürbis

#### Zubereitung für 4 Personen

#### ZUTATEN

- 1 kg Butternusskürbis
- 8 Schalotten
- Chilischote
- 4 EL Butter oder z.B. Rapsöl, Leinöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 600 ml Gemüsefond
- 200 g Sahne
- Fleur de Sel (Meersalz)
- Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle



- 30 g Crème fraîche
- 2 EL geschlagene Sahne
- 4 EL Kürbiskerne
- 1 EL Kürbiskernöl

#### Zubereitung:

- Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
- Schalotten schälen, in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Eine kleine Messerspitze von der Chilischote, ohne Kerne, dazugeben (Nachwürzen später noch möglich)
- Dann die Kürbiswürfel zugeben.
- Alles mit dem Weißwein ablöschen.
- Gemüsefond und 2/3 Sahne zugeben und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Kürbiswürfel weich sind.
- Alles fein pürieren und im Topf noch einmal aufkochen lassen. (Jedes Gemüse verhält sich etwas anders, ist die Suppe zu dick, etwas Brühe/Wasser dazu geben, bis zur gewünschten Konsistenz, der Chili soll die Suppe abrunden, jedoch wer es schärfer mag, gibt nach Bedarf, noch feine Streifen unter das Gericht)
- Crème fraîche und Sahne unterrühren und alles mit dem Zauberstab schaumig aufmixen.
- Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen, salzen und mit dem Kürbiskernöl zur Suppe reichen.

**Viel Spaß beim Nachkochen – und GUTEN APPETIT!**