

Kürbiscremesuppe mit Variationen

Zutaten

1 Kürbis (Hokaido- oder Muskatkürbis) davon ca. 400g Fruchtfleisch,
1 große Zwiebel,
2cm Ingwer,
2EL Olivenöl, 500ml Gemüsebrühe,
200g Sahne, 200ml Orangensaft,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
frischen Muskat

Zubereitung

Kürbis waschen und beim Hokaido eventuell unschöne Stellen schälen aber die Schale kann mitgegessen werden (Muskatkürbis schälen). halbieren, entkernen und 400g Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel schälen und kleinschneiden. Ingwer (muss nicht geschält werden) waschen, abbürsten und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Ingwer kurz andünsten, Kürbiswürfel dazu geben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe, 100ml Sahne und dem Orangensaft ablöschen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Wenn das Gemüse gut durch ist, die Masse mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig würzen und abschmecken. Die Sahne unterziehen, bzw ein wenig als Deko benutzen.