

Kürbiscremesuppe auf französische Art



Zutaten für 4-5 Personen:

1 kg Kürbis (netto)
200 g Crème fraîche
150 ml Milch
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas geriebene Muskatnuss
250 ml Hühnerbrühe oder
Gemüsebrühe

Reibekäse

Croûtons:

Weißbrot
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Deckel von dem Kürbis abschneiden. Kürbiskerne und grobe Fasern entfernen. Kürbisfleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden.
3. Crème fraîche mit der Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der Hühnerbrühe verrühren und mit dem Kürbisfleisch mischen.
4. Masse in großen Topf füllen und zugedeckt 60 Minuten im Backofen garen.
5. Suppe etwas abkühlen lassen, mit Schneebeesen durchrühren, dann mit

einem Stabmixer pürieren.

6. Suppe wieder erwärmen, in Suppenschälchen füllen, Croûtons und Reibekäse dazu reichen.

Croûtons:

1. Weißbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in mundgerechte Stückchen (ca. 1,5 bis 2 cm im Quadrat) teilen.
2. Olivenöl in beschichtete Pfanne geben, halbierte Knoblauchzehen anschwitzen und dann herausnehmen. Weißbrotstücke zugeben, mehrmals wenden, kräftig Farbe annehmen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Suppen, Gemüse, Kürbis, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2024