

# Kürbissuppe à la Bocuse



## Zutaten für vier Personen:

1 schöner Speisekürbis,  
ca. 2,5 kg (Sorte z.B. Roter  
Zentner)  
250 ml Hühnerbrühe  
125 ml Sahne  
50 g geriebener Emmentaler  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
reichlich Muskat  
4 Scheiben Toastbrot  
Olivenöl  
Besondere Hilfsmittel:  
Stabmixer

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Einen Deckel aus dem Kürbis schneiden. Mit einem Löffel die Fasern und Kerne sorgfältig entfernen.
3. In einem Topf die Brühe mischen: Hühnerbrühe, Sahne, geriebener Emmentaler. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, rühren und dann in den Kürbis gießen. Deckel wieder schließen.
4. Auf einem Backblech im Backofen ca. 60 Minuten garen.
5. Anschließend das Kürbisfleisch bis auf einen Rand von 0,5 cm abste-

chen. Mit einem Schneidestab nun den gesamten Inhalt pürieren. Nochmals abschmecken.

6. Wenn die Suppe zu dickflüssig sein sollte: einfach heiße Brühe unterrühren.

7. Toastbrot entrinden, nicht zu klein würfeln und in Olivenöl bei milder Hitze braten.

8. Die Suppe im Kürbis auftragen, Croûtons und eventuell zusätzlichen Reibekäse extra reichen.

## Hinweise:

Statt Hühnerbrühe kann man auch Gemüsebrühe nehmen.

Achtung: Manchmal wird der Kürbis unten undicht, er sollte also beim Servieren zur Sicherheit auf einem Teller sein.

Ursprüngliche Rezeptanregung: Paul Bocuse, Die Neue Küche. Düsseldorf: Econ Verlag 1977, Seiten 64 und 80

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Suppen, Gemüse, vegetarisch, französisch

Anpassung und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023