Klassische Kürbiscremesuppe

Die klassische Kürbiscremesuppe schmeckt köstlich und ist zudem sehr gesund. Ein wunderbares Rezept für den Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

125 g	Kürbisse
10 g	Lauch
10 g	Sellerie
0.5 Stk.	Zwiebel
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Butter
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Messerspitze	Kümmel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)
1 Schuss	Balsamicoessig
0.5 l	Gemüsefond
2 EL	Schlagobers
2 EL	Kürbisbrotwürfel
1 Schuss	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Für zwischendurch oder als Hauptspeise gibt es die **klassische Kürbiscremesuppe** vor allen Dingen in der kalten Jahreszeit. In einem Topf Butter erhitzen. Zwiebeln abziehen, zerschneiden und darin andünsten. Lauch, Sellerie, abgezogene Zwiebel zerschneiden und

mit Kürbis auf mittlerer Hitze andünsten.

2. Knoblauch abziehen und zerdrücken gemeinsam mit einem Lorbeerblatt, etwas Balsamico-Essig und Paprikapulver sowie Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

3. Die Rindssuppe hinzugießen und Schlagobers darüber gießen. 15 bis 20 Minuten köcheln. Vor dem Mixen mit einem Pürierstab das Lorbeerblatt entnehmen.

4. Kürbiskernbrot würfeln und mit Kürbiskernen in einer heißen Pfanne rösten.

Tipp

Ein Tropfen feines Kernöl verfeinert die klassische Kürbiscremesuppe und rundet diese mit den gerösteten Kürbiskernbrotwürfeln und Kernen ab.