

# Kürbiscremesuppe mit Dille

Im Herbst gibt es endlich wieder die leckere Kürbiscremesuppe mit Dille. Wer für das Rezept die Sorte Hokkaido verwendet, braucht den Kürbis nicht schälen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Bündel	Dille
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
750 g	<a href="#">Kürbisse</a>
1 Schuss	Öl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Scheiben	<a href="#">Schwarzbröt</a>
750 ml	<a href="#">Suppe</a>
125 ml	Rotwein (Schilcher oder Rose)

## Zubereitung

1. Topfen und Kürbiskernöl verfeinern diese **Kürbiscremesuppe mit Dille**. Mit dem Kürbis beginnen und diesen fein würfeln.
2. Zwiebeln abziehen und zerkleinern, gemeinsam mit dem Kürbis in Butter anschwitzen. Mit Wein und Suppe ablöschen. Das Ganze aufkochen.
3. Pfeffer, Salz und Knoblauch hinzufügen. Die Rinde vom Schwarzbröt lösen und fein würfeln. Diese Schwarzbrötbrösel in heißem Fett in der Pfanne rösten.

4. Dille grob zerhacken. Mit einem Stabmixer die Suppe pürieren und Schlagobers einrühren. Abschließend Dille zur Suppe geben.

## Tipp

Neben dem Kürbiskernöl die gerösteten Brotkrümel auf die Kürbiscremesuppe mit Dille geben.