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	Butter
2 Bündel	Dille
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
750 g	Kürbisse
1 Schuss	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
125 ml	Schlagobers
2 Scheiben	Schwarzbrot
750 ml	Suppe
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 Schwarzbrot lösen und fein würfeln. Diese Schwarzbrotbrösel 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.