

# Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Ein einfaches Rezept für Feinschmecker: die wunderbare Kürbiscremesuppe mit Kernöl.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

800 ml	Wasser
750 g	<a href="#">Kürbisse</a> (gelben)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
60 ml	Weißwein

## Zubereitung

1. Ein Klassiker aus der österreichischen Küche ist die **Kürbiscremesuppe mit Kernöl**. Letzteres wird aus den gerösteten Kernen der Steirischen Ölkürbisse hergestellt und gilt weltweit als Delikatesse. Gelben Speisekürbis schälen und in grobe, ungleichmäßige Würfel zerschneiden.
2. Zwiebel abziehen und zerhacken, gemeinsam mit den Kürbiswürfeln in eine heiße Pfanne geben. Mit Weißwein oder Wasser aufgießen, weich kochen. Sahne unterrühren. Mit dem Mixstab die Suppe gleichmäßig pürieren und salzen und pfeffern.
3. Vor dem Servieren die Kürbiscremesuppe mit Kernöl beträufeln und mit Schlagobers dekorieren.

## Tipp

Für die Dekoration der Kürbiscrèmesuppe empfehlen wir Südsteirisches Kernöl zu verwenden.