Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Im Herbst sollte man sich die Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen nicht entgehen lassen! Dieses Rezept hier besticht durch seine einfache Raffinesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 Rippe	Sellerie
2 Stk.	Knoblauchzehe
250 ml	Weißwein
1 l	Hühnerbrühe
1 l	Wasser
2 kg	Butternusskürbisse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 Handvoll	Kürbiskerne (geröstete)
Nach Belieben	Gurken (Würfel, zum Garnieren)
Nach Belieben	Honig (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für die Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Sellerie schälen und klein schneiden. Butternuss-Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2. Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Weißwein ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Brühe und Wasser

auffüllen.

3. Kürbis hinzufügen und mit halb geschlossenem Deckel bei mäßig schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Dann alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

4. Nochmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe anrichten und mit den gerösteten Kürbiskernen und Gurkenwürfeln garnieren. Mit Honig beträufeln und servieren.

Tipp

Zur Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen schmeckt ein frisches Baguette.