Kürbissuppe mit Kernöl

Die Kürbissuppe schmeckt an kalten Tagen einfach köstlich. Wer für das Rezept Hokkaido-Kürbis verwendet, kann die Schale mitkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Kürbisse
750 ml	Rindsuppe (Oder Kalbsuppe)
250 ml	Schlagobers
2 EL	Butter
1 EL	Kümmel
1 EL	Dille
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Zweig	Dille
1 Schuss	Kürbiskernöl
1 EL	Kürbiskerne (Zum Garnieren)

Zubereitung

1. Der herbstliche Renner ist die **Kürbissuppe mit Kernöl**. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in kleine Stücke teilen. Dill fein hacken. Butter in einem Topf anbräunen und die Kürbiswürfel hinzugeben.

2. Kalbs- oder Rindssuppe sowie Schlagobers dazugeben und einrühren. Mit den Gewürzen Dille, Kümmel wie auch Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten dahinköcheln lassen.

3. Inzwischen eine Pfanne ohne Fett auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Kürbiskerne hineingeben und etwas salzen. Mit wenig Wasser benetzen und rösten lassen. Sobald die flachen Kerne bauchig geworden sind, sind sie perfekt. Dann vom Herd

ziehen.

4. Die Suppe nach der Garzeit in den Mixer geben, fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren.

5. Vor dem Servieren die Kürbissuppe mit dem Pürierstab aufmixen und mit den gerösteten Kürbiskernen, Dillzweigen und ein paar Tropfen Kernöl anrichten.

Tipp

Zur Kürbissuppe mit Kernöl schmeckt frisches Weißbrot hervorragend.