Original Steirische Kürbiscremesuppe

Ein Rezept, das man sich nicht entgehen lassen sollte: Die Original Steirische Kürbiscremesuppe ist eine echte Spezialität aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

850 g	Kürbisfleisch (ohne Schale und Kerne)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
0.5 l	Gemüsebrühe
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer
200 g	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch
	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Für die **Original Steirische Kürbiscremesuppe** den Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

2. Mit Brühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten lang köcheln. Rahm dazugießen und einmal aufkochen lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und nochmal 2 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und falls nötig, nachwürzen.

3. Schnittlauch waschen, in kleine Ringe schneiden und die Suppe damit bestreuen. Auf dem Teller die Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln und mit der Gabel dekorative Muster ziehen.

Tipp

Statt mit Schnittlauch kann die Original Steirische Kürbiscremesuppe auch mit dem in feine Ringe geschnittenen Grün von Frühlingszwiebeln bestreut werden.