Steirische Kürbissuppe

Die steirische Kürbissuppe, mit Kürbiskerne und Kürbiskernöl garniert ist ein köstliches Suppen-Rezept zur Herbstzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
40 g	Butter
300 g	Kürbisse
200 ml	Weißwein (trocken, z.b.Welschriesling)
600 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Kürbiskerne (geröstete)
	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Für die **steirische Kürbissuppe** die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. In erhitzter Butter in einem Suppentopf glasig dünsten. Den klein gewürfelten Speisekürbis zugeben und anrösten.

2. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 25 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis weich gegart ist.

3. Jetzt mit einem Mixstab pürieren und wenn notwendig durch ein Sieb passieren. Das Schlagobers einrühren und nochmals abschmecken.

4. Auf Suppenteller anrichten und je nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen garnieren und mit einige Tropfen Kürbiskernöl aus der Steiermark beträufeln.

Tipp