

KÜRBISSUPPE MIT GEWÜRZHAUBE

400 g Hokkaidokürbis

175 g Apfel

ca. 1,5 cm Ingwer

1 Zwiebel

Butter

150 ml Apfelwein

750 ml Fond

Zitronensaft

Salz

Chilli

säubern und in Scheiben schneiden.

in Scheiben schneiden.

schälen und würfeln.

würfeln. Alles in

andünsten. Mit

und

mit

und

würzen.

Alles ca. 20 Minuten

weich kochen.

Anschließend pürieren

und passieren (durch ein

feines Sieb streichen).

Gewürzsahne

100 ml Sahne

1 Msp. Zimt

1 Msp. gemahlene Nelke

1 Msp. Piment

weißem Pfeffer

schlagen und mit

und

vermischen.

Die Suppe mit einer

Gewürzsahnehaube

servieren.

2 El Petersilie

hacken und die Suppe

damit garnieren.

Tipp:

Gebackener Kürbis

Hokkaidokürbis wie beschrieben säubern und in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und salzen, dann ca. 20 Min. bei 180 °C garen bis das Fruchtfleisch weich und leicht gebräunt ist. Schmeckt auch gut zu Blattsalaten.

Karamellierter Kürbis

Etwas Zucker karamellisieren, Butter Schalotten- und Kürbiswürfel dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Weich dünsten und mit Zitronenschale abschmecken.

Kürbispizza

Belegen Sie doch mal Ihre Pizza mit Kürbisscheiben, Ziegenkäse und Salbei oder Thymian.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink, reading "M. Baur". The signature is written in a cursive style with a large, sweeping initial "M".