

Unsere aktuelle Rezeptempfehlung für Sie:

Kürbissuppe (für 2,5 l)

Zutaten:

- 0,04 kg Butter
- 0,10 kg Zwiebeln
- 0,10 kg Lauch
- 0,04 kg Knollensellerie
- 1,00 kg Kürbisfleisch
- 0,04 kg Weißwein
- 2,50 l Gemüsefond
- 0,20 l Vollrahm
- 0,10 l Milch



(abschmecken mit Kerbel, Ingwer, hausgemachtes Chutney und Chili)

Vorbereitung:

Kürbis schälen und entkernen.

20 kleine Kürbiskugeln ausstechen und im Gemüsefond weich sieden oder dämpfen (für die Einlage).

Restlichen Kürbis feinblättrig schneiden, Gemüse schneiden.

Zutaten zum Abschmecken waschen und fein hacken (je nach Geschmack).

Zubereitung:

Gemüse in Butter andünsten, Kürbis dazu geben und mitdünsten, mit Mehl bestäuben und abkühlen lassen.

Mit heißem Fond auffüllen und unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem abschäumen sieden, bis alles weich ist.

Mixen und alles durch ein feines Sieb passieren.

Nochmals aufkochen und mit Rahm und Milch verfeinern.

Abschmecken nach eigenem Geschmack.

Kürbiskugeln in die Suppe geben und mit Kerbel bestreuen.

Guten Appetit!

Ihr Mario Seifert

Küchenchef – Restaurant Stableford

