



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Kürbissuppe

4 Personen

400 g Hokkaido-Kürbis
200 g Möhren
1 Zwiebel
2 EL Butter
Currypulver
2 EL feines Dinkelvollkornmehl
1 l Gemüsebrühe
frisch geriebenen Ingwer
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Meersalz
1 EL Kürbiskerne (o. Mandelblättchen)
4 EL Crème fraîche

1. Kerne aus dem Kürbis entfernen, das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Möhre putzen, schaben und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Gemüswürfel dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Currypulver und das Dinkelvollkornmehl einstreuen und mit anschwitzen.
3. Die kalte Gemüsebrühe angießen und unter Rühren aufkochen, die Suppe auf kleiner Flamme etwa 10 Min. kochen lassen, dann pürieren.
4. Mit Ingwer, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Die Kürbiskerne (Mandelblättchen) ohne Fettzugabe leicht bräunen. Die Crème fraîche auf die Suppe geben und die Kürbiskerne (Mandelblättchen) darüber streuen.

