

Sauerländer Kürbiscremesuppe

Die Zutaten...

- 800 g Kürbisfleisch
- 1 große Zwiebel
- 750 ml gute Brühe
- 250 ml Sahne
- 125 ml Orangensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle geröstete Kürbiskerne
- etwas Curry
- Kürbbiskernöl

Wie wird's gemacht...

1. Das Kürbisfleisch würfeln, Zwiebel fein hacken und in etwas Butter andünsten.
2. Das Kürbisfleisch dazugeben, kurz anrösten und mit Brühe aufgießen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zugedeckt eine halbe Stunde kochen lassen.
5. Sahne und Orangensaft dazu gießen
6. Nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren.
7. Etwas Sahne steif schlagen.
8. Auf jeden Teller ein "Sahnehäubchen" setzen. Die Kürbiskerne darüber streuen und ein paar Tropfen Kürbbiskernöl darüber träufeln.
9. Nach Belieben anrichten und mit Gartenkräutern garnieren.

Ein wunderbares Gericht zur Herbstzeit. Guten Appetit!