

Suppe vom Hokkaido-Kürbis

Zutaten für 4 Portionen:

etwa 900g Hokkaido-Kürbis
(600 g geputztes Kürbisfleisch)
50 g Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca. 1 cm frische Ingwerknolle
1 EL brauner Zucker
Weißwein (zum Ablöschen)
 $\frac{3}{4}$ l Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Macis (Muskatblüte) gemahlen
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz
weißer Pfeffer frisch gemahlen
1 Msp. Nelkenpulver
Orangensaft
Kürbiskerne
Kürbiskernöl
Baguette



Zubereitung:

Den Kürbis teilen und das weiche Innere mit den Kernen entfernen.
Den Kürbis klein schneiden. (Der Hokkaido-Kürbis kann mit Schale verwendet werden.) Ingwer, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, und bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Das Kürbisfleisch einrühren und anschwitzen. Den Zucker darüber streuen und zum Schmelzen bringen, evtl. mit etwas Weißwein ablöschen. Dann nach und nach mit der Milch auffüllen.



Alles mit Macis, Muskatnuß, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer würzen - aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Suppe mit einem Pürierstab direkt im Topf pürieren, noch einmal aufkochen lassen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und etwas Orangensaft abschmecken. Vor dem Servieren mit wenigen Tropfen vom Kürbiskernöl und den gerösteten Kürbiskernen dekorieren.

Guten Appetit wünscht Ihr pro office Team.