

# 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.

Das pro office Team wünscht einen guten Appetit.

