

Schmankerl am See

Kürbiscremesuppe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kürbis (der Länge von Neapel)
1 Stück Zwiebel
2 Stück Knoblauchzehen
Mörbischer Weißwein zum Ablöschen
Wasser zum Aufgießen
1 Becher Schlagobers
Salz
Pfeffer
etwas Suppenpulver

ZUBEREITUNG

-  Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in einem großen Topf goldbraun anrösten
-  Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel ausschaben und kurz mitrösten (erst, wenn der Zwiebel und Knoblauch bereits gebräunt sind)
-  Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (etwa 750 ml) aufgießen und den Kürbis langsam weichkochen
-  Mit dem Stabmixer pürieren und mit Schlagobers aufgießen
-  Mit Salt, Pfeffer und etwas Suppenpulver abschmecken

TIPP

Mit Kürbiskernöl kann man unsere Kürbiscremesuppe noch weiter verfeinern. Je nach Kürbissorte verändert sich Farbe und Geschmack – einfach experimentieren...

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM