

# Kürbiscrèmesuppe

---

Kürbiscrèmesuppe

Zutaten (für 5 Personen)

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: [20.11.2019](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Quelle:

Zutaten (für 5 Personen):

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 400 g vorgerüstete Kürbiswürfel
- 250 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfel
- 1 Apfel, in Würfel
- 1 TL milder Curry
- 5 cm Ingwer
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Rahm
- Salz, nach Bedarf
- 1 EL Kürbiskerne, ganz oder fein gehackt

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Kürbis, Kartoffel, Apfel, Ingwer und Curry ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, Lorbeerblatt begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Lorbeerblatt entfernen, Rahm dazugießen. Suppe pürieren und salzen. Suppe anrichten, Kürbiskerne darüberstreuen.

Tipp:

Besonders schön kann die Suppe in einem Kürbis präsentiert werden. Dazu vom Kürbis (z.B. Muscade) den Deckel abschneiden, beiseitelegen. Kürbiskerne und Fasern entfernen. Den Kürbis mit dem Deckel ca. 15 Min. bei 200 Grad backen. Kürbis mit einem Kugelausstecker bis auf einen ca. 1 cm dicken Rand aushöhlen. Mit dem so gewonnenen Kürbis-Inneren die Suppe zubereiten und diese im ausgehöhlten Kürbis servieren.