

KÜRBISCREMESUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	400 g	Muskatkürbisfleisch (Moschuskürbis)	In kleine Würfel schneiden.
2	3-4	Schalotten	Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
3	2-3 EL	Olivenöl	In einem breiten Topf erhitzen.
4	Alle	Schalottenwürfel	Vorsichtig in das heiße Fett geben und unter Rühren glasig dünsten.
5	Alle	Kürbiswürfel	Zufügen und ebenfalls dünsten.
6	125 ml	Weißwein	Zufügen und solange kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
7	1 Liter	Hühnerbrühe	Zusammen mit
8	1-2 Pr	Weißem Pfeffer und Ingwer	Und
9	1 Pr	Zimt	Zufügen, kurz durchrühren und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixer pürieren.
10	250 ml	Sahne	Zufügen, durchrühren und nochmals 10 Minuten garen lassen.
11	Nach Geschmack mit	Salz und Muskatnuss	Würzen.

TIP: Besonders raffiniert schmeckt dieses Rezept, falls ca. 2 Stunden vor dem Servieren eine Zucchini in sehr kleine Würfel geschnitten wird. Diese Würfel dann mit etwas Olivenöl marinieren und kurz vor dem Servieren salzen.