

Cremige Kürbissuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sahneschmelzkäse / Sahnekäse	200 g
Trockener Weißwein	250 ml
Butter	2 EL (Esslöffel)
Knoblauch	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Kürbisfleisch	1 kg
Weizentoastbrotsciben	3 Stk.
Pimentkörner / Neugewürz	½ TL (Teelöffel)
Cayennepfeffer	1 Prise(n)
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	250 ml
Ingwerwurzel	1 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Zuerst muss vom (gelben) Kürbis die harte Schale geschält werden und die Kerne müssen entfernt werden. Danach das Fruchtfleisch grob würfeln. Anschließend Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zuerst die Zwiebel in Butter etwas anschwitzen und danach den Knoblauch zugeben. Der Knoblauch darf keine Farbe annehmen, sonst wird er bitter. Danach die Kürbiswürfel dazugeben und ca. 10 Minuten dünsten lassen. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Dann den Weißwein zugeben. Anschließend passieren oder mit dem Mixstab pürieren. Den Schmelzkäse zugeben und durchrühren bis dieser vollständig geschmolzen ist.

Mit wenig Salz würzen, viel frisch gemahlener Pfeffer, Piment und eine Prise Cayennepfeffer zugeben.

Anschließend noch den Ingwer (sehr fein gehackt) untermischen, die Toastbrotwürfel in Butter anrösten und über die Suppe geben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-583-Cremige-Kuerbissuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at