

Kürbiscreme- Suppe

Die angegebene Menge ergibt einen großen Topf voll. D.h. als Hauptgericht reicht dies für 4 Personen.

| | |
|--|---|
| ca. 3500g Kürbis (ergibt ca. 2000-2500g Kürbisfleisch)) | Zuerst grob zerteilen. Dann Kerne und weiche Innereien ausschneiden. Außenschale abschneiden und das restliche Kürbisfleisch grob würfeln. (Vgl. Foto " Blick in die Küche "). |
| 1 große Zwiebel 1-2 EL Butterschmalz | Die Zwiebel würfeln, dann in dem großen Suppentopf in Butterschmalz hell anbraten. |
| vorbereitete Kürbiswürfel ½ Liter Wasser 2-3 geschälte Kartoffeln in Scheiben 2 dicke Tomaten, klein gewürfelt Salz & Pfeffer 2 Teel. gekörnte Brühe 1 Tube Tomatenmark (nicht gleich alles – siehe unten) | Dazugeben. Umrühren, aufkochen und dann bei normaler Kochtemperatur (kleine Flamme des Gasherds) eine ¾ Stunde kochen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren (d.h. solange mixen bis alles zu Brei geworden ist). (Vgl. Foto " Blick in die Küche ") |
| Evtl. noch heißes Wasser nachgießen, je nachdem, ob die Suppe eher breiig oder eher dickflüssig sein soll. Es hängt auch davon ab, wieviel Flüssigkeit sich durch das Kürbisfleisch schon gebildet hat. | |
| 1 Becher Sahne 2 EL Kräuterfrischkäse (z.B. Bresso oder Boursin) | Dazugeben und umrühren. Nochmal abschmecken und evtl. nachwürzen. Beim Nachwürzen höchstens noch soviel Tomatenmark verwenden, daß die Tomatensäure zwar geschmacklich leicht vorhanden ist aber auf keinen Fall hervorschmeckt, wie bei einer Tomatensuppe. |
| | |

Ganz wichtig für die Geschmacksverbesserung der Suppe sind zwei Ingredienzien, die sich der Esser nach dem Servieren der Suppe dazumischt: Brot-Croûtons, sodann Parmesankäse.

Parmesankäse oder (genausogut, jedoch etwas billiger:) [Grana Padano](#)

klein gerieben (entweder mit der [T-M-Reibe](#) oder mit der [speziellen Käse-Reibe](#))

Croûtons zu machen geht wahrscheinlich mit jedem Brot. Wir bevorzugen jedoch "Schweizer Dinkel" von der "[Siebenkorn](#)"-Bäckerei. Im Folgenden wird die Herstellung der Croûtons beschrieben:

6 Scheiben Schweizer-Dinkel-Brot

erst in Streifen, dann in Würfel schneiden. (Vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)"). Das Brot in 2 Hälften aufteilen für 2 Pfannen.

Man muß für die angegebene Brotmenge zwei Pfannen nehmen bzw. 2x hintereinander das Brot rösten. Die folgenden Angaben beziehen sich auf jeweils eine Pfanne:

1-2 EL [Olivenöl](#)

In einer [Teflonpfanne](#) auf großer Flamme erhitzen. Dann die Brotwürfel hineingeben und gleich umrühren. Unter viel Rühren die Brotwürfel rösten (man muß dabei bleiben). (Vgl. Foto "[Blick in die Küche](#)"). Helles Weißbrot (die üblichen französischen Croûtons) geht wahrscheinlich etwas schneller.