

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 Stk. Hokkaidokürbis  
1 Stk. gelbe Zwiebel  
3 Stk. Knoblauchzehen  
1 EL Butterschmalz  
125 ml Weißwein  
500 ml Gemüsesuppe  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
Muskat, gerieben  
250 ml Schlagobers  
Schwarzbrotwürfel

**Mein persönlicher Tipp**

Durch die Verdunstung des Alkohols beim Kochen ist die Suppe auch für Kinder geeignet.:

**Friederike Schmitl**

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

**Quellen:**

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

## Kürbiscremesuppe mit Wein

**Zubereitung**

- Geschnittenen Zwiebel und blättrig geschnittenen Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen, das blättrig geschnittene Kürbisfleisch dazugeben und kurz durchrösten.
- Mit dem Weißwein (Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, usw.) und der Gemüsebouillon aufgießen und ca. 15 min. leicht wallend kochen.
- Danach das Schlagobers dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
- Mit frisch gemahlenem Pfeffer und ev. etwas Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Mit den in Knoblauch gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren.

**Variation:**

- Anstatt Schlagobers können 2 geriebene Erdäpfel mitgekocht werden. Die Suppe wird dadurch ebenfalls sämig, aber kalorienärmer und auch bei Laktoseintoleranz sehr bekömmlich.