



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*

Ländliche
Förderung
Institut

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Kürbiscremesuppe mit Wein



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

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.



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

