

Kürbiseremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Hokkaido – 150 g mehligke Kartoffeln – 1 Zwiebel – 1 Apfel – 1 EL Butter – 1 Sternanis – 800 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 1 EL Honig – Salz – Pfeffer – 1 EL Sonnenblumenöl – 100 g Kürbiskerne – 100 g Saure Sahne – 1-2 EL Apfelessig

Zubereitung:

- Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln
- Kartoffeln und Zwiebel schälen und ebenfalls grob würfeln
- Apfel entkernen und grob würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen, das Gemüse samt Apfel und Sternanis glasig dünsten
- Mit Brühe und Sahne auffüllen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen
- Offen etwa 20-30 Minuten köcheln lassen
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbiskerne darin rösten, mit Salz würzen und beiseite stellen
- Saure Sahne glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Sternanis aus der Suppe nehmen und die Suppe fein pürieren
- Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kürbiskernen bestreut und einem Klecks Saurer Sahne servieren

Wir wünschen guten Appetit!

