

Kürbiscremesuppe (sehr lecker)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 TL Currypulver
- 125 ml Apfelwein (Cidre)
- 875 ml Gemüsebrühe
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 3 EL Kürbiskerne
- 125 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Den Kürbis putzen, waschen und vierteln. Anschließend entkernen und grob würfeln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Das Currypulver hinzufügen. Die Kürbis – und Apfelstücke dazugeben und darin anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Den Ingwer schälen, reiben und hinzufügen. Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss pikant würzen. Mit den gerösteten Kürbiskernen garniert sofort servieren.

Guten Appetit!