Kürbissuppe "Table queen" mit Gemüse

Der kleine "Table queen" Kürbis (Eichelkürbis) wurde in Nordamerika bereits angebaut, lange bevor die Europäer das Land besiedelten. Das helle orangene Fruchtfleisch hat einen köstlichen nussigen bis marroniähnlichen Geschmack. Der robuste Kürbis mit der harten Schale und dem festen Fruchtfleisch kann bis zu 4-5 Monaten gelagert werden.

Im Herbst ist die Kürbissuppe ist die heimliche Königin der Suppen, sie schmeckt pur ausgezeichnet und ist immer ein guter Einstieg zu einem gediegenen Menu. Ergänzt mit Gemüse ist sie ein einfacher Suppenznacht, der schmeckt, den Magen füllt und die Seele nährt.

Zutaten (2 Portionen)

1	Kürbis "Table queen" ca. 500g
30g	Zwiebel
6dl	Gemüsebouillon
1Tl	Zitronenthymian oder Thymian
	Muskatnuss
120g	Zucchetti
80g	Rüebli
100g	Broccoli
	Pfeffer
	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Schale des "Table queen"-Kürbis ist sehr hart. Am besten schneidet man ihn vorab entlang der tiefen Rillen zu Schnitzen und schneidet auch den zähen Stielansatz heraus. Auch das Heu mit den Kernen herausschaben. Schnitze zu Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken.

Kürbiswürfel zusammen mit der Zwiebel in Sonnenblumenöl ca. 3 Minuten andünsten, dabei ab und zu wenden. Soviel Gemüsebouillon zugiessen bis der Kürbis gut bedeckt ist. Deckel aufsetzen und den Kürbis 30 Minuten köcheln lassen.

Derweil Rüebli, Zucchetti und Broccoli rüsten und zu löffelgerechten Würfeln schneiden.

Suppe in ein hohes Gefäss giessen und mit dem Stabmixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgiessen. Rest der Bouillon zugiessen bis die Suppe eine crèmige Konsistenz hat. Rüebli hinzugeben und mit Zitronenthymian und Muskatnuss würzen. 10 Minuten köcheln lassen. Zucchetti und Broccoli zugeben und knapp weich kochen. Suppe zum Schluss mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten und mit etwas Zitronenthymian garnieren.