



Kürbiscrèmesuppe (mit Muskatkürbis)

Der Muskatkürbis ist sehr wohlschmeckend, nur leicht süsslich und erinnert im Geschmack an Muskatnuss. Man erkennt ihn an der grobgerippten Schale und seiner dunkelgrünen Farbe, die mit zunehmender Reife zu einem hellen Braun wechselt. In der Küche ist er vielseitig einsetzbar, doch als Suppe zubereitet schmeckt er mir am besten. Curry, dezent eingesetzt, passt sehr zu ihm und unterstützt den Kürbisgeschmack, ohne ihn zu überdecken. Gekocht habe ich ihn in einer milden Bouillon und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Rührt man dazu etwas Butter stückchenweise in die fertige Suppe ein, so wird sie fast schon von seidiger Konsistenz.

Zutaten (2 Portionen)

500g Muskatkürbis
1 kleinere Zwiebel
5dl Gemüsebouillon (mild)
1/3Tl mildes Currypulver
20g kalte Butter
Bratbutter
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Die dicke Haut vom Kürbis wegschneiden und den Kürbis würfeln. Zwiebel fein hacken und in Bratbutter leicht anrösten. Die Ränder sollten nur leicht gebräunt werden. Kürbis zugeben und ca. 3 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Bouillon zugeben, bis der Kürbis knapp bedeckt ist. 15 Minuten köcheln lassen und danach pürieren. Mit Bouillon (und eventuell noch etwas Wasser) bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen. Curry einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen und zum Schluss die kalte Butter mit einem Schwingbesen in die Suppe einrühren.



