

Kürbiscremesuppe

Zutaten

300 g	Kürbis (Hokaido oder Muskatkürbis)
1/16 L	Weißwein
10 g	Mehl
1 EL	Butter
50 g	Zwiebel
0,75 L	Gemüsefond
1/8 L	Obers
1 EI	Kürbiskernöl

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Kürbiskerne



Arbeitsbeschreibung

1. Kürbis schälen und blättrig schneiden.
2. Zwiebeln brunoise schneiden.
3. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel darin glasig anschwitzen, Kürbis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Mit Mehl stauben, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
5. 15 Minuten leicht kochen lassen, Obers und 1 EI Kürbiskernöl begeben, abschmecken, mixen und durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit gerösteten Kürbiskernen servieren.