

Zutaten

- 300 g Birnenkürbis
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 20 ml Apfelessig
- 10 g Koriandersaat gemahlen
- 30 g Butter
- 500 ml Brühe
- 150 ml Sahne
- Salz, Zucker, Olivenöl
- 150 g Hokkaido
- Kochateliers Salz „Curryosität“
- 1 EL geröstete Kürbiskerne
- Prise Zucker

Suppen

Süppchen vom Birnenkürbis

Entdecken Sie unser köstliches Süppchen vom Birnenkürbis! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Kürbis, Zwiebel und den Apfel schälen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in Ölivenöl farblos anschwitzen, dann Kürbis und Apfel dazugeben.
2. Mit Koriander, Salz und Zucker würzen und Apfelessig ablöschen. Dann mit der Brühe auffüllen. Das Gemüse köcheln lassen, bis dieses weich ist. Die Suppe in einem Standmixer fein pürieren, dann die Sahne hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die angerichtete Suppe mit Parmesanhobel und Kürbiskernöl verfeinern.
3. Den Kürbis mit Schale grob raspeln und mit dem Salz, und Zucker marinieren. Dann die Kürbiskerne unterrühren. Den marinierten Kürbis in die Suppenschale geben und die Suppe vorsichtig angießen.