

Karl Puntigam

Professional

Kürbiscremesuppe

Suppe

Gemüse

Hausmannskost

Low Carb

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Das Kürbisfleisch würfeln und dazu geben mit Wein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 200ml Schlagobers zufügen. 20 Minuten kochen lassen, dann fein pürieren und durch ein Sieb gießen.

Das restliche Schlagobers schlagen, die Semmelwürfel und Kürbiskerne anrösten.

Die Suppe damit garnieren und etwas Kürbiskernöl darüber träufeln.

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

30 g Butter

500 g Kürbisfleisch

1/4 Liter Weißwein

Salz

Pfeffer

250 ml Schlagobers

Semmelwürfel

Kürbiskerne

Etwas Kürbiskernöl