Allte Schmiede Durlach 1985 - 2017



Badisches Kürbis-Süpple



ZUTATEN (für ca. 8 Portionen)

- 1 Hokkaidokürbis gewaschen, entkernt und in grobe Stücke geschnitten
- 1 Rote Zwiebel in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen geschält und grob gehackt
- 50 g Ingwer geschält und fein geschnitten (nach Wunsch)
- 1 Karotte geschält und in Würfel geschnitten
- ¼ Stange Lauch (am besten den weißen Teil, in Streifen geschnitten)
- 50 g Butter
- 200 ml Badischer Riesling
- 50 ml Orangensaft
- 500 ml Geflügel oder Gemüsebrühe
- 500 ml Sahne
- Salz. Pfeffer aus der Mühle. Muskat
- Spritzer frischer Zitronensaft
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- Kürbiskernöl

WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

Anke Goerner

Email: info@partyservice-durlach.de

Büro: +49 721 49 27 11 Mobil: +49 172 72 34 447

ZUBEREITUNG

Butter in einen breiten Topf geben und Kürbis ca. 5 min. anschwitzen. Nun Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Karotte und Lauch zugeben und alles zusammen ca. 3 min. weiter gut anschwitzen. Orangensaft und Riesling angießen, kurz einkochen lassen und mit Geflügeloder Gemüsebrühe auffüllen. So lange kochen, bis der Kürbis weich ist. Nun die Sahne zugeben und ca. 5 min. weiter köcheln lassen. Dann die Suppe im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Heiße Suppe in Tassen verteilen und auf die Suppe die Kürbiskerne geben sowie einen kleinen Tropfen Kürbiskernöl darüber träufeln.

