

Hokkaido-Kürbissuppe mit Speck-Croutons

Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Kürbis „Hokkaido“ (ca. 1 kg)
3 Karotten
3 Kartoffeln (mehlig)
1 Gemüsezwiebel
50 g Ingwer (frisch, etwa so groß wie ein Daumen)
50 ml Wermut (z. B. Noilly Prat)
1 Becher Schlagsahne
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Zehe Knoblauch
50 g Speck

Salz, Pfeffer, Muskat,
etwas Öl zum Anbraten

Kürbiskernöl, als Deko und für den Geschmack



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen und grob zerteilen. Den Hokkaido-Kürbis schälen und ebenfalls grob zerteilen. Den Ingwer fein reiben und den Knoblauch schälen.

Die Zwiebel mit etwas Öl in einem Suppentopf anschwitzen. Geriebener Ingwer und Knoblauch (ganz) hinzufügen. Nun die Kürbis-, Karotten- und Kartoffelstücke mit in den Topf geben und kurz anrösten. Das ganze nun mit dem Wermut ablöschen und dann, nachdem der Alkohol verflogen ist, mit Wasser soweit auffüllen, dass alles bedeckt ist. Nun die Suppe bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Nach ca. 25 Minuten sind die Kartoffeln schön weich. Nun sollte man die Suppe mit dem Stabmixer gut durchmischen bis eine sämige, leicht breiige Masse entsteht. Die Sahne zugeben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Da die Suppe nur mit Wasser aufgesetzt wurde, braucht sie eine ordentliche Portion Salz.

Nun die Petersilie und den Schnittlauch hacken und unter die Suppe rühren. Den Speck in Würfel schneiden und diesen knusprig anbraten.

Beim Servieren einen Löffel Kürbiskernöl auf die Suppe geben und gleichzeitig mit den Speck-Croutons garnieren.

Weinempfehlung:

Ein leichter fruchtiger GV.

Kochabend:

07. Okt, 2020 / Jürgen R.