

# Kürbiscremesuppe mit Whisky

## ZUTATEN

- 750 g Butternut- oder Hokkaido-Kürbis
  - 1 Zwiebel
  - 2 Kartoffeln
  - 1 kleine Karotte
  - 5 cl + 1 EL Whisky
  - 600 ml Gemüsebrühe
  - 100 ml Sahne
  - 1 cm frischer, geriebener Ingwer
- Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken  
Kürbiskerne, Kürbiskern-Öl zur Dekoration  
Croutons oder Baguette als Beilage



**EDGAR HELLFRITSCH**

Geschäftsführer

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 1 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Personen	4

## ZUBEREITUNG

- Kürbis halbieren und je nach Größe ca. 30 Minuten im Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze garen. Auskühlen lassen und Schale und Kerne entfernen.
- Kartoffeln und Karotte schälen und fein würfen. Zwiebel ebenfalls würfeln und in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Karotten dazugeben und weitere 3 Minuten anbraten.
- Kürbisfleisch hinzugeben und mit 5 cl Whisky ablöschen. Gemüsebrühe aufgießen und den Ingwer unterrühren.
- Suppe 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.



# Kürbiscremesuppe mit Whisky

## ZUBEREITUNG

- Suppe vom Herd nehmen und pürieren.
- 50 ml Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## SERVIEREN

- Suppe auf Teller verteilen. Restliche Sahne mit 1 EL Whisky steif schlagen.
- Mit Croutons oder Baguette servieren.



**EDGAR HELLFRITSCH**

Geschäftsführer

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 1 h
Schwierigkeitsgrad	einfach
Personen	4

