



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Hokkaido Kürbissuppe mit Speck Croutons

Zutatenliste

1 Hokkaido Kürbis	1 Bund Schnittlauch
3 Karotten	1 Zehe Knoblauch
3 Kartoffeln	50 g Speck
1 Zwiebel	Salz und Pfeffer
50 g Ingwer, frisch	Muskat
1 Becher Sahne	Öl zum Anbraten
1 Bund Petersilie	Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen und grob zerteilen. Den Hokkaido-Kürbis muss man nicht schälen. Dann den Kürbis gut waschen und ebenfalls grob zerteilen. Den Ingwer fein reiben und den Knoblauch schälen.

Nun die Zwiebeln mit etwas Öl in einem Suppentopf anschwitzen. Geriebenen Ingwer und Knoblauch zufügen. Nun die Kürbis-, Karotten- und Kartoffelstücke mit in den Topf geben und kurz mit anrösten. Das Ganze nun mit Wermut ablöschen und dann mit Wasser soweit auffüllen, dass alles bedeckt ist. Nun die Suppe bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Nach ca. 25-30 Minuten sind die Kartoffeln schön weich. Nun sollte man die Suppe mit einem Stabmixer gut durchmischen bis eine sämige Masse entsteht. Die Sahne zugeben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Nun Petersilie und Schnittlauch hacken und unter die Suppe rühren. Den Speck in Würfel schneiden und diese knusprig anbraten. Vor dem Servieren einen Löffel Kürbiskernöl in jeden Suppenteller geben und mit den Speck-Croutons garnieren.

Guten Appetit!