

ZUTATEN

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 400 - 600 ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 große Kartoffel, fein gewürfelt
- 2 EL. Butterschmalz
- 100 ml Riesling trocken
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver, Sellarisalz
- Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne



ZUBEREITUNG

1. Kürbis von den Kernen befreien und mit Schale (das geht nur mit Hokkaido) in Würfel schneiden.
2. Kürbis zusammen mit Zwiebeln und Kartoffeln in einem hohen Topf anschmoren und Farbe nehmen lassen. Jetzt schon einmal würzen.
3. Zuerst mit Riesling (verkoochen lassen) und dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeer hinzufügen Bei geschlossenem Deckel 15 - 20 min leise köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Lorbeer entfernen und die Suppe zur gewünschten Konsistenz pürieren. Bei Bedarf noch einmal Brühe angießen. Final mit Gewürzen abschmecken.
5. Suppe in Tellern (oder im Kürbis) anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen dekorieren

Dazu trinken wir: 2022 Chardonnay im Barrique gereift, trocken, mit einer feinen Würze.



Wärmende Kürbissuppe aus der Weingutsküche



3-4

Portionen



40 Minuten

Kürbis ist Herbst und Herbst ist Kürbis.

Unsere sämige Kürbissuppe ist ein echter Seelenschmeichler und harmoniert perfekt mit einem kräftigen Weißwein.

Hinsetzen, genießen und sich glücklich löffeln.

TIPP:

Besonders fein wirkt dieses herbstliche Süsschen, wenn im Kürbis selber angerichtet wird. Dazu den Kürbis halbiert im Ofen weich backen und aushöhlen. Das Fruchtfleisch für die Suppe verwenden.