

Kürbiscrèmesuppe mit Verjus



Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Kürbis (Hokkaido – nicht geschält, gewaschen, entkernt, in grobe Würfel
- 1-2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4-6 kleine Tomaten gehäutet, ja nach Saison auch eingelegt oder aus der Dose
- 250ml Apfel-Verjus Mausacker Pudelwohl
- 750ml Gemüsesuppe
- 250ml Haferrahm
- etwas Tomatenmark

Zubereitung

Olivenöl zum Anschwitzen.

Frische Dille, Salz, Pfeffer, Essig und eine Prise Zucker zum Abschmecken. Geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl zum Garnieren.

Den würfelig geschnittenen Zwiebel und Knoblauch in einem Topf glasig anschwitzen. Dann das Tomatenmark und das Kürbisfleisch dazugeben. Kurz mitrösten und dann mit Verjus ablöschen, die Tomaten dazu und mit Suppe aufgießen. Die gehackte Dille dazugeben.

Würzen und kochen bis das Kürbisfleisch schön weich ist. Den Haferrahm in die Suppe geben. Noch einmal etwas kochen lassen und dann mit dem Mixstab oder besser mit einem Standmixer pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, einfach noch etwas Gemüsesuppe und/oder Wasser zugießen. In warmen Suppentellern anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kernöl, sowie Schnittlauch garnieren.

Tipp: Passender Wein

Dazu passt der Cuvée-Blanc von Andreas Neukomm, Hallau, erhältlich im Bioladen Pudelwohl.

Degustationsnotiz:



leuchtendes Hellgelb



Intensives Fruchtbouquet mit Aromen von Melonen, Aprikosen, Limetten und Mango



Trocken, Lebhaftige Frische und spannendes Fruchtspiel im Gaumen. Aromatisch ausgewogen mit schönem Schmelz

Rezept- Entwicklung:

 **IMPULSCAFE**

Inspiration - Genuss - BewusstSEIN