



Kürbissüppchen

Für 8 Personen

800 gr Kürbis vorzugsweise roter Kürbis gut reif.

30 gr. Schalotten

10 gr Ingwer frisch.

30 gr Butter

½ dl Weisswein

½ dl Nolly Prat

7 dl Rham

Curry

Kurkuma

Salz, Pfeffer

2-3 EL geschlagener Rahm

Den Kürbis schälen (besser ist es wenn der Kürbis nur gut gewaschen wird aber nicht geschält. Die Suppe wird sämiger.)

Die Kerne entfernen.

Vor dem kleinschneiden mit dem Passierlöffel kleine Kugel ausstechen.

Dies im Salzwasser blanchieren und als Suppenbeilage auf die Seite stellen.

Den restlichen Kürbis klein schneiden. Die Schalotten klein schneiden.

Beides in der Pfanne mit der Butter anziehen. Mit dem Weisswein und dem Nolly Prat ablöschen und die Flüssigkeit leicht reduzieren.

Jetzt mit Rahm auffüllen und mit Curry, Salz und Pfeffer und einer Messerspitze Kurkuma würzen. Und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Wünscht man die Suppe kräftiger im Geschmack kann man 1 EL stark reduzierte Bouillon oder ersatzweise einen Löffel Fleischextrakt beifügen.

Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Mit Curry, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Schlagrahm vorsichtig unterziehen und die Kügelchen beigeben.