



Schüle's Kürbiscremesuppe

Für ca. 10 Portionen

Zutaten:

1,25l Gemüsebrühe
0,5l flüssige Sahne
0,25l Weißwein
1 Zwiebel
2 Schalotten
¼ Knolle Sellerie
500g frischer Kürbis
80g Butter
80g Mehl
1 große Kartoffel
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Butter im Topf zerlaufen lassen. Kürbis, Zwiebel, Sellerie, Schalotten und den Lauch in grobe Würfel schneiden, in den Topf geben und anschwitzen.
- Das Mehl dazu geben und mit anschwitzen.
- Gemüse mit der Brühe und der Sahne auffüllen und die geschälte Kartoffel mit einer feinen Reibe in die Suppe reiben.
- Die Suppe unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Danach die Suppe mit einem Stabmixer oder Mixgerät bis sie sämig ist, pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
- Nach Belieben würzen und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.
- Nach Bedarf noch etwas geschlagene Sahne auf die Suppe geben und mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl dekorieren.
- Sollte noch etwas Kürbis übrig sein, können Sie diesen als Suppeneinlage verwenden. Ansonsten bieten sich auch geröstete Kerne als Einlage an.

Unsere Empfehlung: Verwenden Sie Muskatkürbis und Hokaidokürbis; zusammen ergibt sich ein völlig neuer Geschmack.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★