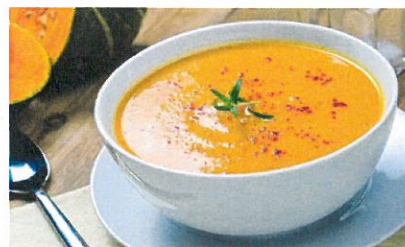




Dani's Kürbissuppe

Zutaten - 6-8 Personen

600 g	Kürbis
1 Stück	Fleischtomate
1 Stück	Kartoffel mittel
1 Stück	Zwiebel mittel
1 Esslöffel	Butter
1 Teelöffel	Korianderpulver
1 dl	Noilly Prat oder halb Weisswein / halb Sherry
7 dl	Gemüsebouillon
3 Esslöffel	Kürbiskerne
2 Zweige	Oregano
1 dl	Rahm
	Salz
	Cayennepfeffer
	Zitronensaft wenig
8 Esslöffel	Doppelrahm
	Kürbiskernenöl nach belieben



Zubereitung

- 1) Den Kürbis wenn nötig in grosse Schnitze schneiden, die Kerne und schwammiges Fleisch entfernen, das Fruchtfleisch schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Tomate waagrecht halbieren und entkernen. Die Kartoffel schälen. Beides ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2) In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis, Tomate und Kartoffel beifügen, das Korianderpulver darüber streuen und alles kurz mitdünsten. Den Noilly Prat oder die Sherry-Wein-Mischung dazugießen und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt sehr weich kochen.
- 3) Inzwischen Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann grob hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls grob hacken.
- 4) Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 5) Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, je 1 Esslöffel Doppelrahm darauf geben, mit Kürbiskernen und Oregano bestreuen und nach Belieben mit etwas Kürbiskernenöl beträufeln. Sofort servieren.