

Kürbis-Orangen-Cremesuppe Diese fruchtige Variante der klassischen Kürbissuppe hat bei uns

gerade Hochsaison!

Zutaten für 4 Personen

1 bis 2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

600 g Kürbisfleisch

1 TL frischer Ingwer

Salz, Pfeffer, Zimt, Cayennepfeffer und Muskat

200 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch

500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe

200 ml Schlagobers/Sahne

Eventuell Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Croutons, Garnelen oder Speckchips



Zubereitung

- Zwiebeln halbieren, schälen und feinwürfelig schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.
- Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
- · Kürbisfleisch grob würfeln, Ingwer schälen und fein zerkleinern, zugeben und 5 Minuten weiter dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Gemüse- oder Hühnerbrühe und Orangensaft zugießen und Kürbis ganz weich garen.
- · Suppe mit dem Pürierstab sehr fein aufmixen, Sahne, Cayenne und/oder Zimt zugeben und eventuell mit Salz und Pfeffer, Orangen- oder Zitronensaft nachwürzen.
- Suppe ausfüllen und garnieren oder verschiedene Toppings zu Tisch reichen, damit jeder nach Belieben wählen kann.

Toppings

- · Speckchips: Roh geräucherten Bauchspeck/Wammerl/Bacon in eine Pfanne legen, erhitzen und knusprig werden lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, servieren.
- Croutons: Weiß- oder Schwarzbrot entrinden, in feine Würfelchen schneiden, in Butter sanft rösten, nach Belieben würzen.
- Kürbiskernöl und Kürbiskerne (natur, gesalzen oder mit Wasabi)
- · Kürbiswürfelchen gebraten, Orangenzesten (feine Streifen der Orangenschale), Dillzweigerl auf gut durchgerührter Creme fraiche

Tipps

· Sie hätten`s gern mit Einlage? Probieren Sie kleine gebratene Kürbiswürfel, in Butter oder Kürbiskernöl geröstete Schwarzbrotcroutons, angebratene und chilischarf gewürzte Garnelen, steirische Käferbohnen oder rote Kidneybohnen!

Guten Appetit!