

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Kürbiscremesuppe:

Zwiebel geschnitten in **Butter oder Margarine** anlaufen lassen, **Kürbis** schälen, entkernen und in Stücke schneiden und in den Topf geben. Gut andünsten lassen und mit etwas **Weißwein** ablöschen; einreduzieren lassen, mit **Bouillon**, **Obers** und **Milch** zu gleichen Teilen aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis zerfällt und sich die Flüssigkeit einreduziert hat.

Der Kürbis sollte nur bedeckt kochen, nicht zu viel Flüssigkeit zugeben, sonst verliert der Kürbis seinen Eigengeschmack und wird verwässert.

Würzen mit **Salz**, **weißem Pfeffer** und **Aromat**, eventuell einen **Bouillonwürfel**, falls Sie keine Bouillon haben.

Etwas Muskatnuss und Kernöl
Lang kochen und mixen.

Gebunden wird die Suppen mit einer **Butterkugel oder Beurremanier**, die wie folgt zubereitet wird:

15 dag Butter oder Margarine zerlassen, mit dem Schneebesen oder Kochlöffel 15 dag Mehl einrühren. (diese Masse eignet sich zum Binden sämtlicher Saucen und Suppen und hält sich im Kühlschrank einige Zeit. Man nimmt bei Bedarf etwas davon und bröselt es in die jeweilige Flüssigkeit.)

Mit einem elektrischen Mixstab die Suppe pürieren und durch ein Sieb seihen.

Vor dem Anrichten nochmals mit dem Mixstab aufmixen. Mit **trocken gerösteten Kürbiskernen**, einigen Tropfen **Kernöl** servieren.