

Landhotel Grünberg am Traunsee

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



Kürbiscremesuppe

Zutaten

30 g Butter
600 bis 700 g Hokaido Kürbis, geschält, entkernt und fein gerieben oder würfelig geschnitten
70 g Zwiebel
Salz
Pfeffer frisch gemahlen
150 ml Weißwein oder Most
Ca. 1 l Rindsuppe, Wasser oder Gemüsefond
200 ml Schlagobers
Prise Currypulver
Wenn nötig mit etwas Mehlbutter oder angerührter Stärke eindicken
Etwas angerührtes Stärkemehl zum Eindicken oder 1 bis 2 EL Mehl, 20 bis 40 g

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden, in Butter hell anschwitzen, Kürbis dazu und kurz andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen

Einkochen lassen, die Flüssigkeit richtet sich je nach Kochzeit der Suppe

Die Suppe mixen, passieren, Obers dazu und nochmals einkochen lassen, mit Mixer aufschäumen, in Teller anrichten, mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen servieren

Eventuell mit Schlagoberstuffer und Schnittlauchröllchen garnieren

kann auch ohne Obers bereitet werden, mehr Flüssigkeit zum Aufgießen nehmen

Eventuell mit Butter montieren

Als Einlage blaue, entkernte Weintrauben, kurz in Butter ansautiert, mit Ingwer und Chili würzen

■ Creme fraiche mit geriebenem Bergkäse verrühren und obenauf geben

■ Lorbeerblätter, Piment und Pfefferkörner in Teeei (aus Niroster, kein Blech) mitkochen
Knoblauchzehe mit Zwiebel anschwitzen

■ Zimt und Muskatnuss zusätzlich dazu

■ Mit Currypulver bereiten und mit Orangencroutons servieren (50 g Dotterbutter mit Orangenschale, 1 Knoblauchzehe, 20 g fein geriebene Kürbiskerne vermischen, auf Toastbrot streichen und im Ofen bähnen)

■ Prise Paprikapulver, gemahlener Kümmel, rote Paprikawürfel als Einlage, Prise Zucker oder Honig dazu

■ Thymian, Piment, Lorbeerblatt, Muskatnuss, Pfefferkörner, Ingwer

■ Zur Bindung 1 geriebene Kartoffel mitkochen lassen

■ 50 ml Balsamicoessig zum Abschmecken

■ 50 ml Kürbiskernöl zum Beträufeln

■ Flüssigkeit durch etwas Kokosmilch ersetzen

■ eventuell Tomatenpüree dazu

■ Zum Abschmecken Martini oder trockener Sherry

■ In Butter sautierte Kürbiswürfel als Einlage

- Einen Teil der Suppe durch Kokosmilch ersetzen
- etwas frischen Ingwer oder kandierten Ingwer einmischen
- Mit in Butter mit Muskatnuss gebratenen Brotwürfel,
- Käsechips, Vollkornbrotcroutons oder dünn geschnittenem Hausbrot getrocknet und gebäht servieren

Für eine süße Variante:

Nelken, Zimt, Prise Salz, 4 EL Zitronensaft, 3 EL Honig oder Zucker
Eventuell mit Speisestärke eindicken

Für rote Variante:

3 bis 4 Tomaten dazu, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Basilikum, Pfeffer
Anstatt von Kürbis 150 g Karotten, 50 g Lauch und 50 g Sellerie oder mehr

Etwas Zwiebel klein schneiden, Hokaido Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden, beides in Öl (oder Öl- Buttergemisch) anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit so viel Wasser (da benötigen sie aber als zusätzliche Würze dann einen Bouillonwürfel oder gekörnte Brühe), Rindsuppe oder Gemüsefond aufgießen, dass der Kürbis gut bedeckt ist, weich dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kernöl verfeinern.