Kürbissuppe mit roten Bohnen

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 252

Portionen: 2

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kürbisfleisch	300	Gramm	Muskat, Hokaido
Kürbiskerne	2	EL	getrocknete
Bohnenkerne	100	Gramm	rote
Geflügelbrühe	0,5	Liter	
Cayennepfeffer	1	Msp.	
Ingwer	0		frisch
Muskatnuß	0		gemahlen
Pimentkörner	0		gemahlen
Lorbeerblatt	1	Stück	
Karotte	1	Stück	
Sahne	0		

Zubereitung

1. Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit 4/5 von dem in Stücken geschnittenen Kürbis in etwas Öl andünsten, die Gewürze und den geriebenen Ingwer zugeben, mit der Brühe auffüllen. Ca. 15 min. weich dünsten, Lorbeerblatt entnehmen und mit dem Mixer pürieren. Einen Spritzer Rotweinessig und Sahne zugeben und umrühren.

2. Die eingeweichten Bohnen (oder die die Bohnen aus der Dose) abtropfen lassen.

3. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, die übrigen Kürbisstücke trocken tupfen und in etwas Öl goldbraun anbraten.

4. Servieren: Bohnen und Kürbisstücke in einen tiefen Teller geben und mit der sehr heißen Suppe übergießen. Mit den gerösteten Kürbiskernen und evtl. ein paar klein geschnittenen Korianderblättern bestreuen.

Bezüglich der Weinempfehlung gilt das bei dem Rezept "Kürbiscremesuppe, gelbe mit rotem Chili." Gesagte.

© ea für