Kürbiscremesuppe, gelbe mit rotem Chili

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 105

Portionen: 6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kürbisfleisch	750	Gramm	Muscat, Hokaido o.ä.
Zwiebel	1	Stück	
Knoblauchzehe	1	Stück	
Ingwer	1	Stück	Scheibe ca. 2 cm dick
Butter	2	EL	
Fleischbrühe	1	Liter	
Sojasauce	2	EL	
Sternanis	1	Stück	
Chilischote	2	Stück	
Butter	75	Gramm	

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch grob würfeln, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer fein hacken. In einem Topf in den 2 EL Butter anlaufen lassen und mit der Brühe angießen. Sojasauce, Sternanis und Chilis zufügen. Salzen, pfeffern und ca. 1/2 Stunde kochen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

2. Die Gewürze herausnehmen und die Kürbisstücke mit dem Stab pürieren.

3. Kann so gegessen werden, wenn ein Stück Butter unter gerührt wurde. Feiner und besser allerdings: Durch ein Sieb streichen und dann mit der Butter aufschlagen. Mit dem Mixer entsteht dabei eine schöne schaumige Konsistenz.

4. Servieren: Mit frischen, roten Chiliringen bestreuen und einigen Koriander- oder Kerbelblättern. Evtl. noch ein paar rote Bohnen dazugeben.

Weinempfehlung: Die süßlich Konsistenz zusammen mit der Schärfe macht eine Weinempfehlung schwierig. Vielleicht doch ein frisch gezapftes Pils? Oder sehr fruchtiger Sauvignon blanc Steirische Klassik, oder Sauvignon blanc von der Loire (Touraine).

© ea für