

Gerhardts Rezept des Monats

Kürbissuppe

Zubereitung

1. Den Kürbis entkernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Würfel schneiden.
2. Die Schalotten in der Butter hell anschwitzen.
3. Das Fruchtfleisch zu den Schalotten geben und mit der Sahne und der Brühe auffüllen.
4. Mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat würzen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschlagen und durch ein Sieb passieren.
6. In Suppentassen anrichten.

Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Kürbis
(z. B. Hokaido-Kürbis)
500 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
100 g Schalotten, fein
gewürfelt
20 g Butter
Salz
Cayennepfeffer
Muskat

Gerhardts Weinempfehlung

Die fruchtigen Komponenten des Kürbisses gehen eine gewagte Symbiose mit den Aromen des Cayennepfeffers sowie des Muskats ein. Lohnenswerte Begleiter sind hierbei Graue Burgunder Weine.

