



KÜRBISCRÈMESUPPE



EINFACH

AUSGELEGT FÜR

8 Personen



CA. 45 MINUTEN

PRODUKT

DUROTHERM® / HOTPAN®

ZUTATEN

- 400 g Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- 1 mehlig Kartoffel schälen und in kleine Würfelchen schneiden
- 1 Zwiebel (120g) fein hacken
- 1 EL Kochbutter
- 1 dl Orangensaft
- 6 dl Instant Gemüsebouillon zubereiten

ZUTATEN

- 1 TL Madras Currypulver
- 1 dl Rahm
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 dl Crème Fraîche

ZUBEREITEN

1. Butter im DUROTHERM® / HOTPAN® schmelzen. Die Zwiebeln andünsten.
2. Kürbis, Kartoffeln und Curry dazugeben und für 3 Minuten mitdünsten. Mit Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.
3. Den Deckel auflegen und aufkochen bis ein Dampfähnchen zwischen Deckel und Topfrand hochsteigt.
4. Anschliessend den DUROTHERM® / HOTPAN® auf den Untersatz / Isolierschüssel stellen und für 30 Minuten softgaren.
5. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm beifügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Die Suppe in Suppenschalen anrichten, mit Crème fraîche und Kürbiskernen garnieren.

QUELLE

Kuhn Rikon