

Kürbissuppe

von Silvio Blaser

Mengen für 18 Personen

Quelle: Tipps: <https://www.tastemagazin.ch/2014/11/5-tipps-fuer-die-beste-kuerbissuppe/>

Topping: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_GAST151001_0096A-40-de?

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch, Glutenfrei, günstig

2.25 kg Kürbis	Hokkaido (oranger Knirps) oder Butternuss. Je nach Grösse der Kürbisse diese halbieren, vierteln oder sechsteln. Lassen Sie die Kerne drin und Essen Sie die Schale mit - das spart Zutaten und Zeit und verbessert den Geschmack!
54 g Salbeiblätter	Blätter, nicht Gramm. Mit Öl bepinseln und 10-15 Minuten kross backen.
7.2 EL Öl	Kürbisse mit Oliven-, Raps- oder Baumnussöl einreiben und 30 bis 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Dabei unbedingt Ober- und Unterhitze verwenden; Umluft trocknet das Kürbisfleisch aus. Der Kürbis ist fertig, wenn er sich mit einer Gabel zerpfücken lässt und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Kerne ht mit einem Löffel ausschaben und aus dem noch anhaftenden Fruchtfleisch herauszuzeln. Beiseite stellen.
144 g Schalotte	schälen, grob hacken
3.6 Stück Knoblauchzehen	schälen, grob hacken
3.6 EL Öl	Oliven-, oder Rapsöl oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, den weich gegarten Kürbis samt Schale dazugeben.
7.2 dl Apfelwein	Schalotten, Knoblauch, Kürbis mit (alkoholfreiem) saurem Most / Cidre ablöschen.
4.5 dl Rahm	Nach dem Pürieren dazu giessen.
9.0 g Muskatnuss	
360 g Crème fraiche	ev. ein Löffel pro Teller
* 1.17 g Zimt	
1.44 Liter Wasser	(Gerade so viel Wasser) dazugiessen, wie es braucht, damit beim Pürieren eine Suppe draus wird. Das Verhältnis Saurer Most/Cidre zu Wasser kann auch anders gewählt werden.
2.7 TL Salz	und ev. Pfeffer abschmecken.
9.0 EL Öl	Kürbissuppe mit den beiseite gestellten Kürbiskernen, dem Salbei und Kürbiskernöl dekorieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ofen auf 180° C vorheizen.