Herbstliche Kürbissuppe mit Grabenbrot

Unser Hausrezept:

Für 4 Personen

800 g	Kürbisfleisch (Butternuss), in Würfel geschnitten
1	Schalotte, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Kartoffeln	geschält und in Würfel geschnitten
2 EL	fein gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie
1 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
200 ml	Vollrahm
100 ml	Chäsirahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss frisch gerieben
Optional:	Kürbiskernöl oder geröstete Kürbiskerne zur Garnitur

Zubereitung

Butter oder Olivenöl in einem Topf erhitzen.
Schalotte und Knoblauch darin glasig andünsten.

Kartoffeln und Kürbiswürfel beigeben, kurz mitdünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, auf mittlerer Hitze ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. (Alternativ ca. 25 Minuten wenn etwas grössere Stücke)

Sobald alles weich ist, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie schön cremig ist.

Vollrahm unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Noch kurz vorsichtig erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen.

Währenddessen den Kräuterrahm zubereiten: Rahm leicht anschlagen, Kräuter unterheben, mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Suppe in Teller oder Schalen portionieren, je einen Klecks Chäsirahm hineingeben, mit etwas Kürbiskernöl oder gerösteten Kürbiskernen garnieren.

DORFPLATZ 9