

Kürbis-Cremesuppe mit Sekt



Zutaten für 4 Personen

4 gelber Speisekürbis (750 g)

4 Zwiebel

8 Knoblauchzehen

80 g Butter

800 ml süße Sahne

600 ml Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Muskat

Henkell Trocken

Anleitung

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein würfeln und zerhacken und in Butter oder Öl in einem Topf glasig andünsten. Anschließend die Kürbisstücke hinzufügen und mit dünsten. Danach die Gemüsebrühe so weit zugießen, dass die Kürbisstücke gerade damit bedeckt sind. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Anschließend salzen und so lange köcheln lassen, bis die Stücke weich geworden sind. Danach das Ganze pürieren und die Sahne in die Kürbiscremesuppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer Muskat und eventuell etwas Curry abschmecken. Die Suppe erneut aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren einen Schuss Sekt in die fertigen Suppenteller geben und mit Kürbiskernen oder einem Klecks Crème fraîche garnieren.