Kürbiscremesuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Saison: Herbst Für: 4 Personen

Verfasst von: Noah Fischer

Zutaten

350 G	Kürbisfleisch
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
8 G	Mehl
4 CL	Weißwein
3/8 L	Gemüsesuppe
150 ML	Milch
1/16 L	Obers
1 EL	Maizena
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Kümmel gemahlen
10 G	Kürbiskerne (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch würfelig schneiden.
2. Danach die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in Butter kurz anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Weißwein ablöschen.
3. Anschließend die Suppe dazu gießen, Milch und Obers zugeben.
4. Mit Maizena binden, pürieren und abschmecken.
5. Geröstete Kürbiskerne über die Suppe streuen und sofort servieren.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com