

Kürbiscremesuppe – Durotherm 5 Liter SKT

ZUTATEN: (6 Personen)

1 ½ - 2 kg Kürbis (Hokkaido)	1 EL Rohrzucker
ca. 50 g Sellerie	1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
2 Karotten	100 ml Weißwein
½ Petersilienwurzel	100 ml Noilly Prat (Wermut)
1 große Zwiebel oder 2 Schalot- tenzwiebeln	1 Becher Sahne (200ml)
2 Knoblauchzehen	1 EL Butterschmalz
Ingwer (nach Geschmack)	1 Chili-Schote (fein zerdrückt)
1 TL Curry	Salz, Pfeffer

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 5 l
Schnellkochtopf

ZUBEREITUNG:

1. Kürbis heiß abwachen, braune Stellen mit dem Sparschäler abschälen, durchschneiden, dann in 2cm Spalten schneiden, danach das Innere herausnehmen und die Spalten in Würfel schneiden.
2. Sellerie, Karotten, Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer putzen und in grobe Stücke schneiden
3. Nun Butterschmalz in den Durotherm Schnellkochtopf geben und Wurzelwerk wie Sellerie, Karotten, Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer dazugeben.
4. Mit Rohrzucker bestreuen und das Wurzelwerk gut anrösten.
5. Jetzt mit Weißwein und Noilly Prat aufgießen, warten bis die Flüssigkeit verkocht ist.
6. Nun den geschnittenen Kürbis dazu geben und mit Gemüsebrühe aufgießen bis der Kürbis mit Brühe bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Aufkochen lassen und dann Topf mit dem Druckdeckel verschließen.
8. Vom 2. roten Ring an 12 Minuten auf dem Herd kochen lassen, anschließend in den Servierring stellen und abdampfen.
9. Die Kürbissuppe in der Küchenmaschine fein pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren.
10. Noch einmal kurz auf köcheln lassen (Vorsicht, kann anbrennen), mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken, evtl. eine Chili-Schote (fein zerdrückt) dazu geben. Eventuell mit Sahne verfeinern
11. Mit geschlagener Sahne und Kürbiskernöl servieren.

KOCHZEIT

12 Minuten – nach dem 2. Roten Ring

Tipp: Die Kürbissuppe bleibt 2 Stunden heiß