



## Kürbissuppe mit Apfel und Baumnüssen

Der Hokaido-Kürbis schmeckt leicht nach Maroni und Nüssen. In dieser Suppe wird dieser Geschmack mit Baumnüssen noch unterstützt. Dazu ein Apfel, der eine fruchtige Frische beisteuert. Gekocht wird die Suppe in einer milden Bouillon, um den Geschmack von Nuss, Kürbis und Apfel nicht zu konkurrenzieren. Die vegetabile Himalaya-Bouillon von Narin ist da eine gute Wahl. Als Tipp: Man könnte die Suppe auch einfach nur salzen. Zum Schluss wird kalte Butter mit dem Schwingbesen in die Suppe eingerührt, das macht sie schön sämig und fast ein bisschen seidig.

Für den Hokaido-Kürbis ist in der Schweiz auch der Name Oranger Knirps gebräuchlich. Er besitzt eine nur dünne, weiche Schale und muss nicht geschält werden, sowieso nicht für eine Suppe, die püriert wird.

### Zutaten

350g	Kürbis, Oranger Knirps
70g	Baumnüsse
1	säuerlicher Apfel
1	kleine Zwiebel
1	Lorbeerblatt
6dl	milde Bouillon (Himalaya von Nahrin)
40g	kalte Tafelbutter
1El	Sauerrahm
	Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

### Zubereitung

Baumnüsse grob hacken. Etwas davon für die Dekoration beiseite stellen. Zwiebel hacken. Kürbisschnitze von den Kernen und den Fäden befreien, danach in ca. 1-2cm grosse Stücke schneiden. Apfel in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen, und die

Frucht in grobe Stücke schneiden.

Baumüsse zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter bei mässiger Temperatur ca. 2-3 Minuten dünsten, bis ein schöner nussiger Duft aus der Pfanne steigt. Kürbis und Apfel zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu aufmischen.

Bouillon dazugiesen, Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. 30 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt herausfischen und die Suppe pürieren. Das geht am besten in einem Standmixer mit Deckel. Püriert man die Suppe mit dem Stabmixer direkt in der Pfanne, so läuft man Gefahr, dass die Suppe überschwappt.

Suppe wieder in die Pfanne geben, nochmals aufkochen und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Bouillon zugeben oder die Suppe etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und eventuell Salz abschmecken.

Herdplatte ausschalten, sobald die Suppe nicht mehr köchelt, die kalte Tafelbutter stückchenweise mit dem Schwingbesen einrühren.

Suppe in Tellern anrichten, einen Klacks Sauerrahm daraufgeben und mit gehackten Baumüssen bestreuen.





*Baumnuss und Zwiebel dünsten*



