



Kürbissuppe mit Speck und Zwiebel

Der Kürbis ist ein Suppenkönig! Auch nur ganz einfach zubereitet und wenig gewürzt, z.B. mit Curry oder Muskatnuss, schmeckt die Kürbissuppe ausgezeichnet. Er ist aber auch ein universeller Kerl, der sich mit vielen anderen Zutaten kombinieren lässt, zum Beispiel mit Sellerie, der den Kürbis mit erdigen Geschmacksnoten ergänzt, und Noilly Prat, dem trockenen Wermuth mit dem dezent bitteren Fruchtaroma. Angerichtet mit einer kräftigen Einlage aus gedünsteten Zwiebeln und Speck, schmeckt diese Kürbissuppe gut!

Zutaten (2-3 Teller)

400g	Kürbis (z.B. Muskat oder Hokkaido)
100g	Sellerie
2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
1dl	Noilly Prat
~3dl	Hühnerbouillon
1Tl	Thymian getrocknet
30g	Sauerrahm
120g	Kochspeck
80g	Zwiebel
	Muskatnuss, Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kürbis und Sellerie schälen und zu Würfeln schneiden, Knoblauch hacken. Zusammen mit den Lorbeerblättern in Bratbutter ca. 20 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden.

Noilly Prat und ca. 1dl Bouillon zugiessen, der Kürbis sollte ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein, Thymian zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausfischen, den Kürbis in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. In die Pfanne zurückgiessen und mit Bouillon auffüllen bis die Suppe die gewünschte, cremige Konsistenz hat. Sauerrahm zugeben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Nochmals ein paar Minuten köcheln lassen.

Nebenher:

Den Kochspeck zu schmalen Streifen schneiden, die Zwiebeln längs zu Schale halbieren und zu dünnen Streifen schneiden. Beides zusammen wenig Bratbutter ca. 15 Minuten dünsten.

Kürbissuppe in Tellern anrichten und den gedünsteten Speck zugeben.







