

Kürbis-Suppe mit Zimt-Croûtons

 happy-mahlzeit.com/2020/10/13/kuerbis-suppe-mit-zimt-croûtons/

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Muskat-Kürbis
- 375 g Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 1 Splitter Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 75 g Sahne
- 35 g Butter
- ca. 1 EL mildes Curry-Pulver
- 1 TL Zimt-Pulver
- Salz
- 1 Scheibe Toastbrot

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, die Kerne mit einem Löffel entfernen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und den Kürbis darin ca. 20 Minuten weich garen.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Den Ingwer schälen. Beides mit dem Zimtsplitter in einen Einweg-Teebeutel füllen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Sahne und 1 EL Curry-Pulver unter den Kürbis mischen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Vanillemark und 1/2 TL Zimt-Pulver unter die Suppe rühren. Den Einweg-Teebeutel mit den Gewürzen in die Suppe hängen, einige Minuten darin ziehen lassen und dann wieder entfernen. 2 EL kalte Butter untermixen und die Suppe mit Salz und Curry-Pulver abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen. Die Brotwürfel darin bei schwacher Hitze goldbraun rösten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann die Croûtons in einer Pfanne ohne Fett nochmals erwärmen, mit restlichem Zimt-Pulver bestreuen und zur Suppe servieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Die Küchenschlacht