

Kürbisschaumsuppe

Zutaten:

1 kg Hokkaido Kürbis
125g Apfel
250g Zwiebeln
10 g Ingwer
1 gestrichenen TL Curry
50g Honig

50 ml Apfelsaft
100 ml Weißwein
50 ml Orangensaft
Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis, Apfel, geschälte Zwiebeln und Ingwer würfeln und anschwitzen. Curry dazu geben, mit angehen lassen. Den Honig hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Apfelsaft, Weißwein und Orangensaft ablöschen. Mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen und kochen lassen bis die Zutaten weich sind, Sahne dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit
& viel Spaß beim Nachkochen

Wir danken dem

Landgasthof Westrich

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.