

Kürbissuppe



1. Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (170–220 °C).
2. Deckel des Kürbisses abschneiden und zur Seite legen. Mit großem Metallöffel Kerne und Fasern aus dem Kürbis herauskratzen und entsorgen. Deckel wieder auf den Kürbis setzen.
3. Kürbis mit geschlossenem Deckel über indirekter mittlerer Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden grillen, bis das Kürbisfleisch ganz weich ist. Kürbis vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Kürbis mit einem Löffel aushöhlen und das Kürbisfleisch zur Seite stellen.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Kürbis | |
| 1 EL ungesalzene Butter | |
| 1/2 Tasse gehackte Zwiebeln | |
| 1/2 Tasse trockener Weißwein | |
| 2 Tassen Hühnerbrühe | |
| 1/2 Tasse Schlagsahne | |
| Salz | |
| Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | |
| Muskat und Kürbiskerne | |
4. Die Butter im Dutch Oven über mittlerer direkter Hitze zerlassen. Zwiebeln darin 2 bis 3 Minuten anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Gelegentlich umrühren. Wein dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Kürbisfleisch und Hühnerbrühe dazugeben und gut umrühren. Zum Köcheln bringen und unter gelegentlichem Umrühren 20 Minuten köcheln lassen. Schlagsahne einrühren und erneut zum Köcheln bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den ausgehöhlten Kürbis füllen und gegebenenfalls etwas Muskat und Kürbiskerne darübergeben.