

Steirische Kürbiscremesuppe



- ½ kg Kürbis (Hokkaido, Muskatkürbis,...)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- neutrales Öl oder Butter
- 600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne

Optional

- Ingwer
- 150 ml Schlagobers

1. Für das **Rezept** der **Kürbiscremesuppe** den Kürbis halbieren und die Kerne mit den Fasern entfernen. Den ausgeschabten Kürbis in Würfel schneiden. Der Hokkaidokürbis muss dabei nicht geschält werden, die Schale kann mitgegessen werden.
2. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Öl oder Butter anschwitzen. Den würfelig geschnittenen **Kürbis** dazugeben, kurz mitrösten und mit der **Suppe** aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und wer mag etwas Ingwer würzen und köcheln lassen.
3. Ist der Kürbis weichgekocht, die Suppe im Mixer unter Zugabe von Schlagobers pürieren und abschmecken. Auf den Schlag kann auch verzichtet werden, die **Kürbiscremesuppe** schmeckt hervorragend auch ohne und ist wunderbar cremig in der Konsistenz. Ist die Suppe noch zu dickflüssig, einfach mit etwas Wasser oder Brühe strecken!
4. Das Highlight von diesem Rezept kommt aber zum Schluss. Die **Kürbiscremesuppe** in einem Suppenteller oder einem ausgehöhlten Kürbis servieren, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und ein paar geröstete Kürbiskerne drüberstreuen.