

November 2016

Delikate Cremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert

Rezept für 6-8 Personen

ZUTATEN:

1 EL echte Butter	in einer Pfanne erwärmen
2 Schalotten, sehr feingehackt 80g magere Bratspecktranchen, sehr fein gehackt	in der Butter andünsten
50g Hartweizengriess	dazugeben, kurz anrösten, der Griess soll aber seine helle Farbe behalten
1¼ Liter Hühnerbouillon	unter ständigem Rühren dazu giessen, dann auf kleinem Feuer ca. 15 Min. köcheln lassen
½ Becher Crème fraîche (100g)	unter die heisse Suppe rühren, nicht mehr kochen
Salz, Pfeffer, frische Muskatnuss	Suppe abschmecken

ANRICHTEN:

ca. 4 EL Kürbiskerne	in einer Bratpfanne ohne Fett langsam rösten, dann herausnehmen
	Suppe in Tässchen oder Teller geben
Ca. 2 EL Crème fraîche	einige Tropfen in die Suppentassen geben
Geröstete Kürbiskerne	darauf streuen
Ca. 2 EL Kürbiskernöl	tröpfchenweise in jeden Teller geben, sofort servieren

TIPP:

Mit frischem Baguette oder Nussbrot servieren