



WEIN.GUT.PAN
N U S S D O R F

K ü r b i s r a h m - S u p p e

Zutaten für 5 Personen

1 Kürbis
½ l Hühnerbrühe
½ l Sahne

Crème fraiche
Butter
Salz
Muskatnuss
Pesto
Chilli
Weißwein

Zubereitung

Am besten zur Zubereitung der Kürbisrahmsuppe eignen sich die aromatischen Hokkaido- oder Muskat-Kürbisse, die es zur Herbstzeit überall zu kaufen gibt. Der Kürbis wird geöffnet, Kerne entfernen, das Innere püriert und in einen Topf gegeben.

Hinzu kommt ein ½ Liter Hühnerbrühe und ½ Liter Sahne.

Das ganze bei geringer Hitze eine halbe Stunde auf dem Herd köcheln. Danach nach Wunsch mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chilli abschmecken. Etwas Butter und Crème fraiche erhöhen den Genuss, ebenso wie das Ablöschen mit einem trockenen Weißwein.

Sehr zu empfehlen ist auch die Zugabe von etwas Pesto-Sauce oder gerösteter Pinien- oder Sonnenblumenkerne zur Verfeinerung des Gerichts.

Dazu empfehlen wir unseren Weissen Burgunder oder Schwarzriesling Rosé.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen Guten Appetit.

Ihre Winzerfamilie Silke, Thomas, Hildegard und Theobald Pfaffmann