

# Kürbiscremesuppe



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

**Zutaten: (ca. 12 Personen)**

- 1,2 kg Hokkaidokürbis ohne Kerne mit Schale
- 100 g Zwiebelwürfel
- 50 g Butter zum Anschwitzen
- ein Schuss Balsamico Essig
- 2 Liter leichte Rindsuppe oder Geflügelsuppe
- 1/2 l Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schlagsahne, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne zum Garnieren

## **Zubereitung:**

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den in Scheiben geschnittenen Kürbis zugeben. Mit etwas Balsamico ablöschen und mit der Suppe auffüllen. Ca. eine 1/4 Stunde kochen lassen. Dann den Rahm zugeben und erneut 5 Minuten kochen lassen. Die Suppe in einem Mixglas fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit einem Tupfer Schlagsahne, etwas Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.