Rezept

Kürbiscremesuppe mit Karamellisierten Zimtäpfeln

Ein Rezept von Kürbiscremesuppe mit Karamellisierten Zimtäpfeln, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Muskatkürbis (600 g Fruchtfleisch)
2	dünne Scheiben frischer Ingwer
1	kleine Zimtstange
700 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Cayennepfeffer
	½ Apfel (120 g, z.B. Boskop)
1 EL	Butter
4 TL	Kürbiskernöl
1	Zwiebel (100 g)
2 EL	Olivenöl
1	Nelke
200 g	Sahne
	schwarzer Pfeffer
4 EL	Kürbiskerne
1 EL	Zucker
1 Prise	gemahlener Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Ingwerscheiben vorsichtig schälen.

2. Das Olivenöl in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen. Die Zwiebel darin unter Rühren in etwa 2 Min. glasig dünsten. Kürbiswürfel, Ingwer, Zimtstange und Nelke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen. Dann bei schwacher Hitze noch 10 Min. weiterköcheln lassen.

3. Ingwer, Zimtstange und Nelke entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sahne zugießen, aufkochen und 2-3 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

4. Für die Dekoration die Kürbiskerne in ein kaltes Pfännchen streuen. Langsam erhitzen und etwa 5 Min. rösten, bis die Kerne aufplatzen und knistern. Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Pfännchen hellbraun karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel etwa 1 Min. darin schwenken. Butter und Zimt zugeben und 1 Min. unter Rühren weiterbraten.

5. Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Portionsweise anrichten und mit den Apfelwürfeln und Kürbiskernen bestreuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln.