

Rezept

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Steinpilzen

Ein Rezept von Kürbiscremesuppe mit gebratenen Steinpilzen, am 19.04.2024

Zutaten

800 g Kürbis (z. B. Hokkaido- oder Moschuskürbis, geputzt ca. 600 g)	1 kleine mehligkochende Kartoffel
4 EL Butter	1 große Zwiebel
1/2 l Gemüsebrühe	200 ml lieblicher Cidre (ersatzweise Apfelmost)
Pfeffer	Salz
200 g möglichst kleine Steinpilze	frisch geriebene Muskatnuss
1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
	150 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen bzw. waschen (Hokkaido muss nicht geschält werden), die Fasern und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebel darin goldbraun andünsten. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Den Cidre und die Brühe dazugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Kürbis zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-25 Min. weich garen.
3. Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken.
4. Die Sahne unter die Suppe rühren und erhitzen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilzscheiben darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. braun braten, dabei nach ca. 1 Min. Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Salzen, pfeffern und gut durchrühren. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, die Pilzscheiben und etwas Bratensatz darübergeben.