



MEIN LIEBLINGSREZEPT 11 VON 12. *Weingut Merl*

Ingelheimer Kürbissuppe



ZUTATEN

6 Portionen | Dauer ca. 45 Min.

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800g)
- 1 Möhre
- 1 Stück Knollensellerie (ca. 50g)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- Salz
- Muskatnuss
- 2 Messerspitzen Chiliflocken
- 250 ml Sahne
- Außerdem: Öl zum Braten

WEINEMPFEHLUNG

Weißer-Burgunder trocken
vom Weingut Merl

- 1 Den Kürbis waschen, putzen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen und grob würfeln.
- 2 Zitronengras putzen, Ingwer schälen und beides klein schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Möhre, Sellerie, Zwiebel, Zitronengras und Ingwer darin anbraten. Den Kürbis hinzufügen und mit 1,5 Liter Wasser ablöschen. Salz, etwas frisch geriebene Muskatnuss und die Chiliflocken hinzufügen.
- 3 Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Chili abschmecken und servieren.

Tipp: Mit etwas Kürbiskernöl servieren.



Nächstes Rezept im Dezember: Traditionsbäckerei Fink