



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



WinterKulinarium. Unser Küchenchef Sven Blumenthal verrät GenießerGeheimnisse aus der FuchsbaU Küche.

Kürbiscrèmesuppe

1 Hokkaidokürbis
2 Karotten
2 Äpfel
1 Zwiebel
1,5l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz | Pfeffer
Zucker
Muskat
3 EL Öl
Schnittlauch | Petersilie

.....

Den Hokkaidokürbis halbieren und vierteln, die Kerne entfernen. In grobe Würfel | walnussgroße Stücke schneiden.

In einem Topf die 3 EL Öl erhitzen und den gewürfelten Hokkaidokürbis sowie die klein geschnittenen Karotten, Äpfel und Zwiebeln darin leicht anrösten, aber nicht braun werden lassen. Dann mit der Brühe ablöschen und gar kochen lassen. Dauert bei mittlerer Hitze ca. 35-40 Min. – je nach dem wie klein man das Gemüse geschnitten hat.
Eine Prise Zucker hinzufügen!

Danach alles fein pürieren, die Sahne unterrühren sowie die Kräuter (Petersilie und Schnittlauch), mit Muskat und Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen gutes Gelingen und ebensolchen Appetit.