

Kürbis-Möhren-Suppe



Rezept Nr. 25

Zutaten (4 Portionen):

600g Kürbis (in Würfel geschnitten), 200g geschälte und geschnittene Möhren, 1 mittelgroße fein gewürfelte Zwiebel, 30g Ingwer (fein gewürfelt), 2 entkernte und fein geschnittene Chilischoten, 1 EL Butter, 200ml Weißwein, 300ml Gemüsebrühe, 1 Becher Sahne, ½ TL Salz, 1 Zitrone (Schale abgerieben, nach Geschmack), 1 Bund Basilikum, 1 EL Vinchili (pikant) oder Wein-Gelee rot, weiß, Kir Royal, 3 Spritzer Worcestershire-sauce, Muskat, Salz und Pfeffer

Zwiebel, Ingwer und Chili in Butter leicht anschwitzen. Dann Kürbis und Möhren mit anschwitzen. Eventuell etwas Butter nachgeben. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen, Salz dazu und ca. 20 min. köcheln lassen. Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Worcestershiresauce, Vinchili (pikant) od. Wein-Gelee weiß, rot, Kir Royal und den Zitronenschalenabrieb dazu, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter nach dem Anrichten darüber geben.

Guten Appetit!

Kürbis-Möhren-Suppe

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

