

DER CHEF EMPFIEHLT

Butternuss Kürbis - Koriander Suppe

4 Personen



Vor- und Zubereitung: ca. 90 Minuten

Wein Vorschlag

Mimosa Chenin Blanc Reserve



ZUTATEN

300 gr **Butternuss Kürbis** gewürfelt
2 EL **Koriandersamen**
1 Zwiebel
100 gr **Speck** in Würfeli
30 ml Honig
1L **Hühner Bouillon**
5 ml frischer **Zitronensaft**
50 ml **Rahm**
etwas Salz
etwas Pfeffer
Wenig frischer **Koriander**

VORBEREITUNG

1. Butternuss Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden
2. Zwiebel grob hacken
3. Speck in kleine Würfel schneiden
4. Ofen auf 180 C Vorheizen.

ZUBEREITUNG

1. Butternuss-Kürbis und Zwiebeln in eine Ofenfeste Form geben, Koriandersamen begeben und mit Honig beträufeln. Für ca. 30 Minuten im Ofen rösten.
2. Topf mit Hühner Bouillon auf Herd geben, denn gerösteten Mix begeben, für 40 Min. kochen.
3. Mit einem Stabmixer alles pürieren.
4. Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit Zitronensaft verfeinern.
6. Speck Würfeli in einer Pfanne knusprig braten.

ANRICHTEN

Ca. 2 dl Suppe in Teller schöpfen.
Ein wenig Rahm über die Suppe träufeln, mit frischem Koriander und Speck Würfeli ausgarnieren.