

Kürbisschaumsuppe mit Ginger Bier

Rezept für 4 Personen

Zutaten

300g Kürbis (z.B. Hokkaido)

100g Kartoffeln

500ml Gemüsefond

250ml Ginger Bier*

100ml Schlagsahne

25g Butter

25g Mehl

25g Kürbiskerne

Etwas Ingwer

Gewürze

*Das Ginger Bier intensiviert die Ingwer Note, verleiht feinwürzige und dezent fruchtige Aromen.

Zubereitung

Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Ingwer klein schneiden.

Kürbis und Kartoffeln in der Butter anbraten, anschließend etwas mit Mehl bestäuben, Ingwer zugeben und dann mit Fond und Ginger Bier aufgießen. Das Ganze für etwa 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend grob hacken. Schlagsahne aufschlagen.

Die Suppe pürieren und den größten Teil der Schlagsahne unterziehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit etwas Schlagsahne verzieren und mit den Kürbiskernen bestreuen.

