Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Butternut-Kürbissuppe mit Birne und Ingwer

Zutaten:

- Zutaten für ca. 8 Portionen
- 900 g Butternut Kürbis
- 300 g grüne Birnen
- 80 g Zwiebeln oder Schalotten
- 1 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stengel Zitronengras
- ca. 5 g Ingwerwurzel
- 1 TL Honig oder Zucker
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Chili
- 50 g Butter
- Etwas Sonnenblumenöl

Zubereitung

Den Kürbis und die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Schalotten, Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und fein hacken. Dann Schalotten, Knoblauch, Ingwer und das sehr fein geschnittene Zitronengras (äußere Blätter entfernen) mit Öl in einem Topf anbraten. Den gewürfelten Kürbis und die Birnen dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Fünf Minuten köcheln. Das Gemüse mit Brühe (mit Hühnerbrühe schmeckt`s würziger) aufgießen und zugedeckt ungefähr 25-30 Minuten weich kochen. Dann mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Wer will kann die Suppe noch durch ein feinmaschiges Sieb passieren, damit diese noch glatter wird. Butter, Honig und die Gewürze dazugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen (Nicht kochen!).

Zum Anrichten die Suppe in ausgehölte Brötchen oder Suppenteller füllen. Eventuell mit Nüssen (z.B. Kürbiskernen oder geröstetem, schwarzen Sesam) bestreuen. Dazu passen fein geschnittene Kräuter.