

Kürbissuppe



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 30 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	1 Liter

Eigenschaften

	Teller	Suppe - Vegi
	Typisches Produkt	Kürbis - 0 km
	Geeignet für	Herbst - Kalte Abende

ZUTATEN

Suppe

- 24 g Kochbutter
- 60 g Zwiebeln
- 60 g weisser Lauch
- 24 g Knollensellerie
- 600 g Kürbis
- 24 g Weissmehl
- 1 l Gemüseboden
- 1.2 dl Sahne 25%
- Gewürze
- Frischer Kerbel

ZUBEREITUNG

Suppe

1. Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden;
2. Zwiebeln, Lauch und Sellerie in Würfel schneiden;
3. Die Blätter des Korbels waschen;
4. Das Gemüse in Butter erhitzen;
5. Fügen Sie den Kürbis hinzu und lassen Sie ihn einen Moment schmoren;
6. Mit Mehl bestreuen und gut vermischen;
7. Mit der Gemüsesuppe beträufeln und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen;
8. Weiterhin kochen und aufschäumen;
9. Pürieren und abseihen;
10. Wieder zum Kochen bringen und mit Sahne verfeinern;
11. Geschmack und Textur anpassen;
12. Einige Kerbelbüschel direkt in die Tasse geben.