Kürbiscremesuppe

Zutaten:

ca. 1 kg Kürbis mit Kernen gewogen (vorzugsweise Muskatkürbis oder Hokaido)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Butter
1/2 l Gemüsebrühe (oder 500 ml Wasser und 2-3 TL gekörnte Gemüsebrühe)
200 ml Sahne
200 g Schmand oder Creme fraiche
Salz Pfeffer aus der Mühle
Currypulver
Chilliflocken
eine Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln, den Knoblauch schälen und vierteln. In einem Topf etwas Butter zergehen lassen und darin die Kürbisfleischstücke, die Zwiebelwürfel und den Knoblauch farblos anschwitzen. Dann mit der Brühe (oder dem Wasser mit und 2 TL gekörnter Gemüsebrühe) zugedeckt weich kochen. Mit Sahne und Creme fraiche verfeinern.

Die Masse pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Gegebenenfalls mit Salz nachwürzen. Die Chilliflocken und der Curry verleihen der Suppe eine angenehm pikante Note.

Tipp: Besonders eignen sich frisch geröstete Croutons, um der Suppe den besonderen Pfiff zu geben, kann man auch noch ein paar Kürbiskerne mitrösten. Ich garniere sie mit ein paar Tropfen steirischem Kürbiskernöl.
Aber auch Streifen von geräuchertem Lachs oder ein paar gebratene Scampi sind eine leckere Einlage!