

Cidre Kürbiscremesuppe



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, fruchtig mit Cidre, einfach lecker und schnell gekocht

Zutaten

- 600 g Hokkaido Kürbisfleisch in groben Stücken, Kerne verwahren
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 250 ml Cidre
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Bio Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- 2 El Markenbutter
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne (geröstet)

- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss (gerieben)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Einlage / Garnitur:

Schritt2

Die Kürbiskerne zunächst waschen, wieder trocken und auf einem gefetteten Backblech bei 200 ° C ca. 20 - 30 min. rösten. Dabei wenden und mit etwas Zucker bestreuen, damit sie gleichmäßig braun werden und karamellisieren.

Schritt3

1 geschälten Apfel entkernen und grob würfeln.

Schritt4

Den zweiten Apfel für die Garnitur in 1 cm große Würfel schneiden und in etwas heißer Butter mit etwas Zucker braten, karamellisieren und mit den Kürbiskernen mischen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel mit den groben Apfelwürfeln in der Butter glasig angehen lassen und den Kürbis dazu geben.

Schritt7

2 min. zusammen anschwitzen und mit den Fonds und 150 ml Cidre aufgießen. Ca. 15 min. leise köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt8

Die Sahne und den restlichen Cidre dazu geben, herzhaft salzen und pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In vorgewärmten Tassen oder Tellern portionieren und etwas gutes Traubenkernöl und die karamellisierten Kerne und Apfelwürfel darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** cidre, kürbis, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cidre-kuerbiscremesuppe/>