

Hokkaido-Kürbissuppe

Zutaten für 4 Portionen :

1 kleiner Hokkaido-Kürbis etwa 1 kg
3 EL Butter
1 Zwiebel
150 g Lauch
Salz
¼ TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
½ TL frisch gemahlene Nelken
¾ Liter Fleischbrühe
2 Toastbrote
1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

Für die Hokkaido-Kürbissuppe die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen, längs in dünne Streifen und dann quer in feine Würfel schneiden. Den Hokkaido-Kürbis vierteln. Mit einem Löffel die Kerne und die Fäden heraus kratzen. Der Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden, es sei denn er hat schorfige Stellen. Das Kürbis-Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Lauch in der Butter hell anschwitzen. Mit Fleischbrühe aufgießen, das Kürbisfruchtfleisch zugeben und in etwa 10 Minuten weich kochen. Mit Salz, Zucker, Macis, Muskatnuss und Nelken abschmecken.

Die Toastbrote im Toaster rösten und mit der Knoblauchzehe einreiben. In kleine Würfel schneiden. Damit die Hokkaido-Kürbissuppe garnieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.