

Kürbissuppe, Pumpkin Soup

Amerikanisches Rezept, New Hampshire

Zutaten für 4 Portionen :

4 kleine Gorgonzola-Kürbisse
(je etwa 1 kg)
500 g Kürbisfruchtfleisch
(eventuell mit Hokkaidokürbis strecken)
3 EL Butter
1 EL brauner Zucker
¼ TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
½ TL frisch gemahlene Nelken
¾ Liter Milch
2 Eigelbe (nach Belieben)



Zubereitung:

Für die Pumpkin-Soup von den Gorgonzola-Kürbissen am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel Kerne und Fäden heraus kratzen. Mit einem Melonenkugel-Ausstecher möglichst viel Kürbis-Fruchtfleisch heraus holen. Es sollten 500 g werden. Das Kürbis-Fruchtfleisch klein schneiden und in einem Suppentopf mit der Butter anschwitzen. Milch angießen und darin das Kürbis-Fruchtfleisch in etwa 10 bis 15 Minuten weich kochen. Mit Zucker, Macis, Muskatnuss und Nelken abschmecken.

Möchte man die Kürbissuppe legieren, schlägt man die Eigelbe in einer großen Tasse, gibt etwas von der Suppe dazu und verrührt die Eigelbe. Erst dann gibt man diese Masse zur Kürbissuppe und lässt diese nicht mehr aufkochen.

Die ausgehöhlten Kürbisse im Backofen erwärmen und die Pumpkin-Soup in den Kürbissen servieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.