



DR. CRUSIUS
WEINGUT

KÜRBISCREMESUPPE

À LA CRUSIUS



KÜRBISCREMESUPPE

À LA CRUSIUS

ZUBEREITUNG

DEN KÜRBIS VIERTELN, SCHÄLEN, ENTKERNEN UND IN STÜCKE SCHNEIDEN. DIE BUTTER IN EINEM GROSSEN TOPF SCHMELZEN UND DIE SEHR FEIN GEWÜRFELTEN ZWIEBELN DARIN GLASIG ANBRATEN. DIE KÜRBISSTÜCKE ZUGEBEN UND 5 MINUTEN LANG DÜNSTEN, DABEI SALZEN UND RÜHREN. MIT DEM WEIN ABLÖSCHEN, DANN SOVIEL BRÜHE DAZUGEBEN BIS DER KÜRBIS KNAPP BEDECKT IST. DEN DECKEL AUFLEGEN UND 10 MINUTEN GAREN. MIT DEM PÜRIERSTAB ODER IN DER KÜCHENMASCHINE DURCHMIXEN. DANACH DIE SAHNE DAZUGEBEN. WENN DIE CRÈME WIE BREI SEIN SOLLTE, MEHR WEIN UND BRÜHE DAZUGEBEN BIS DIE KONSISTENZ STIMMT. DIE CRÈME MUSS FLÜSSIG SEIN, SIE SOLLTE VOM LÖFFEL LAUFEN UND NICHT TROPFEN. MIT ZITRONENSAFT UND CAYENNEPFEFFER ABSCHMECKEN.

MIT EINEM LÖFFEL KÜRBISKERNÖL ÜBER DEN TELLER GETRÄUFELT SERVIEREN.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN:

1 HOKKAIDOKÜRBIS (CA. 1½ KG)
3 EL BUTTER
1 GELBE ZWIEBEL
2 GLÄSER TRAISSER ROTENFELS
RIESLING KABINETT
GEMÜSEBRÜHE
0,2 L SAHNE
ZITRONENSAFT
SALZ
PFEFFER
1 PRISE CAYENNEPFEFFER

ZUM GARNIEREN:

CROUTONS ODER
GERÖSTETE KÜRBISKERNE

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

TRAISSER WEISSBURGUNDER TROCKEN

TRAISSER ROTENFELS RIESLING

KABINETT

VDP.ERSTE LAGE®

SCHWIERIGKEIT:

