



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:

