

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - November 2013

(von Daniela Schmitt, Köchin)

„Kürbis-Apfel-Suppe mit Kartoffel-Speck-Croutons“

für 4 Personen

Zutaten:

- 1 1/2 Kürbis(se) z.B. Hokkaido
- 1 Zwiebeln
- 3 Äpfel, säuerlich, z.B. Boskop
- 1 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 400 g Kartoffeln, festkochend
- 100 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 4 Tymianzweige, frisch
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung der Kürbis-Apfel-Suppe:

Die Kürbisse waschen, in Spalten schneiden und entkernen. Bei einem Hokkaido kann das Schälen entfallen, alle anderen Kürbisarten schälen. Dann das Kürbisfleisch grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kürbis dazugeben und mit dünsten. Einen Liter Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen. Dann die Äpfel zufügen und alles etwa 20 Minuten mit halb geschlossenen Deckel köcheln lassen. Das Kürbisfleisch sollte durchgegart sein. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken.

Zubereitung der Kartoffel-Speck-Croutons:

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und ganz fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Dann herausnehmen. Im ausgelassenen Fett das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin braten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dabei darauf achten, dass sie nicht zusammenbacken. Den Thymian waschen und von den Stielen streifen. Mit dem Speck zusammen zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In schöne Suppentassen füllen und mit den Croutons bestreuen. Sofort servieren
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.

Rainer Otto

Küchenchef

Kurhotel an der Obermaintherme