



Kürbiscremesuppe

by Joscha Bastians



Die perfekte Beilage vom Grill. So einfach und so genial.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Kürbis halbieren, mit dem Löffel entkernen und in grobe Stücke schneiden
2. Beide Gemüsezwiebeln schälen und kleinschneiden
3. Butter, Zwiebeln und Knoblauch (geschält und mit der breiten Messerseite kurz zerdrückt) in den Dutch oven geben und auf den Grill stellen (Haube schließen)
4. Grilleinstellung:
 - Bei einem 4 Brenner beide rechten Brenner und der linke Brenner einschalten (nicht voll aufgedreht), um eine stetig gute Temperatur zu erzielen
5. Zwiebeln sind angeröstet, Kürbis und Gemüsebrühe hinzugeben, alles schließen und 20-30min köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist
 - (Kontrolle Garpunkt: Holzstab in den Kürbis stechen und wieder herausziehen. Dabei sollte nichts hängen bleiben bzw. wenn doch, sofort wieder runterrutschen)
6. Wenn der Kürbis gar ist, den Dutch oven vom Grill nehmen und enthaltene Zutaten pürieren, anschließend 100ml Sahne hinzugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen lassen (dadurch wird die Suppe cremiger)
7. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss
8. Zum Schluss anrichten, nach Belieben noch einen kleinen Löffel Creme Fraîche in die Mitte geben und ein paar Kürbiskerne, sowie evtl. etwas Kürbiskernöl darüber verteilen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Dutch oven oder anderer Topf
- Schneidebrett
- Sparschäler
- Messer
- Pürierstab
- Holzstäbchen

Zutaten: 4 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Kürbis (Hokkaido,Butternut)
2	Gemüsezwiebel
50g	Butter
500ml	Gemüsebrühe
2	Knoblauchzehen
100ml	Sahne
	Salz & Pfeffer
Etwas	Frische Muskatnuss
1TL	Creme Fraîche
etwas	Kürbiskernöl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Kerne aus dem Kürbis gerne anrösten und über die Suppe geben
- Butternutkürbis MUSS geschält werden, Hokkaido nicht
- Je kleiner die Zwiebel geschnitten ist, desto mehr Röstaromen entstehen beim Anbraten

