Suppe

KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNEN

Zutaten für etwa 25 Personen

1 großer Kürbis (oder 3 kleine)
etwa 750 g Kartoffeln
6 Stangen Lauch
6 Zwiebeln
60 g Kokosfett (alternativ: Butterschmalz oder Olivenöl)
6 Sellerieblätter
3 l Wasser
4 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe, ersatzweise 3-4 Gemüsebrühwürfel
2 l Milch
125 g saure Sahne
Shoyu (Sojasoße)
Kräutersalz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
100 g Kürbiskerne
fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

1 Vom Kürbis einen Deckel abschneiden und beiseite legen.
2 Das Kürbisfleisch sehr vorsichtig aus dem Kürbis schaben (am besten geht das mit einem Löffel), ohne die Schale dabei zu verletzen.
3 Die Kartoffeln mit der Gemüsebürste waschen, säubern und in Würfel schneiden.
4 Die Lauchstangen putzen, waschen und in Ringe schneiden.
5 Die Zwiebeln schälen und würfeln.
6 In einem Topf das Kokosfett erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, das klein geschnittene Kürbisfleisch, den Lauch, die Sellerieblätter und die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls kurz dünsten.

7 Das Wasser zum Kochen bringen und die gekörnte Gemüsebrühe respektive die Gemüsebrühwürfel hineingeben. Die fertige Gemüsebrühe und die Milch zum gedünsteten Gemüse zufügen.

8 Das Ganze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

9 Die Suppe vom Herd nehmen und pürieren.

10 Noch einmal mit Shoyu, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die saure Sahne unterheben.

11 Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

12 Nach Wunsch kann man die Suppe vorsichtig in die Kürbisschale füllen und mit den Kürbiskernen und der gehackten Petersilie bestreuen. Den Kürbisdeckel daraufsetzen – und fertig ist der originelle Suppentopf.