

## Cidre Kürbiscremesuppe



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, fruchtig mit Cidre, einfach lecker und schnell gekocht

### Zutaten

- 600 g Hokkaido Kürbisfleisch in groben Stücken, Kerne verwahren
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 250 ml Cidre
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Bio Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- 2 El Markenbutter
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne (geröstet)

- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss (gerieben)

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Einlage / Garnitur:

### **Schritt2**

Die Kürbiskerne zunächst waschen, wieder trocken und auf einem gefetteten Backblech bei 200 ° C ca. 20 - 30 min. rösten. Dabei wenden und mit etwas Zucker bestreuen, damit sie gleichmäßig braun werden und karamellisieren.

### **Schritt3**

1 geschälten Apfel entkernen und grob würfeln.

### **Schritt4**

Den zweiten Apfel für die Garnitur in 1 cm große Würfel schneiden und in etwas heißer Butter mit etwas Zucker braten, karamellisieren und mit den Kürbiskernen mischen.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Zwiebelwürfel mit den groben Apfelwürfeln in der Butter glasig angehen lassen und den Kürbis dazu geben.

### **Schritt7**

2 min. zusammen anschwitzen und mit den Fonds und 150 ml Cidre aufgießen. Ca. 15 min. leise köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren.

### **Schritt8**

Die Sahne und den restlichen Cidre dazu geben, herzhaft salzen und pfeffern.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

In vorgewärmten Tassen oder Tellern portionieren und etwas gutes Traubenkernöl und die karamellisierten Kerne und Apfelwürfel darüber geben.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** cidre, kürbis, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cidre-kuerbiscremesuppe/>