

Fruchtiges Kürbissüppchen mit gebratenen Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Das saisonale Kürbissüppchen, harmonisiert hervorragend mit sautierten Pilzen

Zutaten

- 1 kg frisches Hokkaido - oder Muskat Kürbisfleisch in Würfeln
- 300 g gemischte Pilze nach Angebot wie:
- Steinpilze, Steinchampignons, Braunkappen etc.
- 3 mittelgroße Zwiebeln, in Würfeln
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- 1 Gläschen Rindfleisch - oder Hühnerfond aus dem Supermarkt
- ½ l trockener Weißwein
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Saft 1 Zitrone
- 1 El Mehl
- 200 ml Crème fraîche
- 30 g Butter für den Ansatz
- Etwas gutes Kürbiskernöl
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer, 1 Msp. Curry

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kürbiskerne in einer kleinen Stielpfanne, mit einer Prise Zucker ohne Fett anrösten.

Schritt3

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden. In heißer Butter mit Zwiebelwürfeln 3 - 4 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in der Butter zunächst glasig anschwitzen, etwas zeitversetzt die Kürbis - Apfelwürfel dazu geben; 2 min. schwitzen lassen und das Mehl dazu geben, verrühren.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und einer Msp. Curry würzen.

Schritt7

Nunmehr mit dem Fond, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen, ca. 20 min. köcheln lassen.

Schritt8

Mit dem Zauberstab recht fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren.

Schritt9

Noch einmal aufkochen lassen, nachschmecken, ev. etwas kalte Butter unterheben.

Schritt10

(Macht das Ganzes lecker „samtig“, wenn man mag und die Kalorien es zulassen)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten, die gerösteten Kürbiskerne darüber geben, einen Schuss gutes Kürbiskernöl verteilen.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiges-kuerbissueppchen-mit-gebratenen-pilzen/>