

Kürbissuppe mit Rhön Kracher

(Zutaten für 4 Personen)

Für die Suppe:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
v. Bauern Zentrgraf
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rhöner Bärlauchbutter
- 250 ml Orangensaft
- 100 ml 3,8% Selgenhofer Buttermilch
- Saft u. Abrieb einer Zitrone
- 2 EL Indisches Curry v. d. Kräuterfrau

Für die knusprige Komponente:

- 100 g Kürbiskerne
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Indisches Curry v. d. Kräuterfrau
- 1 Päckchen Rhön Kracher



Zuerst den Hokkaido halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Da die Schale des Kürbis mitgegessen werden kann, muss er nicht geschält werden. Anschließend die Kürbishälften in grobe Würfel schneiden.

Im zweiten Schritt die Zwiebel und den Knoblauch schälen, würfeln und zusammen in der Bärlauchbutter glasig dünsten. Nach 3 Minuten mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen.

Die klein geschnittenen Kürbiswürfel mit dem Currypulver ebenfalls hinzugeben. Die Suppe mit geschlossenem Topfdeckel für 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Vor dem Pürrieren die Buttermilch beimischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die knusprige Komponente die Kürbiskerne mit Salz, Zucker und dem Currygewürz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten.

Die Suppe mit den Rhön Krachern und den gerösteten Kürbiskernen servieren.

Mein Tipp: Wer es cremig mag, kann zum Schluss noch einen Esslöffel Frischkäse unterheben.