

Kürbissuppe mit Topinambur

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Hokkaido-Kürbisse
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 Knollen Topinambur
- 200 ml weißer Portwein
- 200 ml Hühnerfond
- 100 ml Sahne
- zum Anbraten: Pflanzenöl
- Salz
- Ahornsirup

Den Deckel vom ersten Kürbis abschneiden, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig herauskratzen, ohne den Rand und den Boden zu verletzen. Den zweiten Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Topinambur-Knollen schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Restliche Kürbis- und Topinambur-Würfel dazugeben. Mit Portwein ablöschen und den Hühnerfond angießen. Wasser hinzufügen, bis das Gemüse vollständig bedeckt ist und weich kochen.

Sobald der Kürbis gar ist, Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und die Suppe pürieren. Mit Salz und nach Belieben etwas Ahornsirup abschmecken.

Die Suppe zum Servieren in den ausgehöhlten Kürbis füllen und nach Belieben garnieren. Eventuelle Reste der Suppe kühl stellen.

Tipp: Kürbis-Pasta

- 700 g Nudeln
- 0,5 Packung Feta
- Balsamico-Creme

Aus den Resten der Kürbissuppe lässt sich eine leckere Pasta mit Kürbissoße zubereiten. Dazu Nudeln nach Packungsanleitung garen und abgießen. In einem Topf mit der aufgewärmten Kürbissuppe vermengen. Vor dem Servieren Feta darüber krümeln und mit Balsamico-Creme garnieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 18.11.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen