

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Kürbissuppe

**Koch: Dominik Süß**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 500 g Spaghetti-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 Kartoffel
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsefond (alternativ: Rindsuppe oder Wasser)
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. Kurkuma
- geriebene Muskatnuss
- Saft einer ½ Zitrone
- 300 ml Obers
- 100 g Butter

Für die Garnitur

- 50 g geröstete Kürbiskerne
- 50 ml Kernöl

### Zubereitung

1. Zuerst die beiden Kürbissorten mit einem scharfen Messer schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
2. Dann die Zwiebel, den Knoblauch und den Kürbis in grobe Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Die Kartoffel schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und hinzugeben.
3. Das Gemüse nun mit dem Weißwein ablöschen und diesen kurz verdunsten lassen. Anschließend mit der Milch, dem Orangensaft und dem Gemüsefond aufgießen und das Gemüse darin weichkochen lassen.
4. Nun das Gemüse mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine feinmixen und die entstandene Suppe mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, einer Prise geriebener Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft würzen.
5. Zum Schluss die Suppe mit dem Obers und der Butter vollenden und vor dem Servieren nochmal schaumig mixen. Die Suppe danach in einem tiefen Teller anrichten und mit etwas Kernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.