

Rezept Kürbissuppe mit Mumme-Schuss

für 4 Personen

Zutaten:

250 ml Mumme
1 Hokkaido-Kürbis
1 Becher Schmand
1 Stück Ingwerwurzel
500 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
1 Chilischote
3 Schalotten
100 g Kürbiskerne
Butter
Zucker, Salz und Chilipulver

Zubereitung:

Den Hokkaido-Kürbis abspülen und in den noch kalten Backofen legen. Die Temperatur auf 175 °C (Umluft 155 °C) stellen, nach 45 Minuten den Kürbis zur Probe anstechen. Sobald das Schälmesser leicht in die Frucht gleitet, den Kürbis aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kürbis in Viertel teilen und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen, anschließend in Würfel schneiden. Die Chilischote putzen, hacken und unter den Kürbis mischen. In einem Topf die gehackten Schalotten bei milder Hitze in Butter anschwitzen. Den Ingwer putzen, hacken und dazugeben. Nach 5 Minuten die Gemüsebrühe hinzufügen und kurz aufkochen, nun den Kürbis mit der Chilischote in den Topf geben und mit einem Pürierstab oder Mixer glattziehen. Sollte die Masse zu fest werden, noch etwas Brühe dazugeben. Kurz vor dem Servieren die Suppe erhitzen und gehackte Petersilie und Schmand unterziehen. Mit einem kräftigen Schuss Mumme abschmecken und mit gerösteten Kürbiskernen servieren.

