

# PEREIRA REZEPTE

## KOCHEN MIT PASSION

### KÜRBISSUPPE



#### PEREIRA REZEPTE KÜRBISCREMESUPPE /

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN /-----

500 G KÜRBIS (Z. B. MUSCADE)

2 SCHALOTTEN

1 KNOBLAUCHZEHE

1 EL BUTTER

5 DL GEMÜSEBOUILLON

1 DL VOLLRAHM

SALZ, PFEFFER, NACH BEDARF

1 DL VOLLRAHM

1 EL BRATBUTTER

2 EL KÜRBISKERNE

12 SALBEIBLÄTTER

1 EL KÜRBISKERNÖL

1. KÜRBIS SCHÄLEN, IN STÜCKE SCHNEIDEN (ERGIBT CA. 450 G). SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH SCHÄLEN, GROB HACKEN. BUTTER IN EINER PFANNE WARM WERDEN LASSEN. SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH ANDÄMPFEN, KÜRBIS CA. 5 MIN. MITDÄMPFEN.

2. BOUILLON DAZUGIESSEN, AUFKOCHEN. HITZE REDUZIEREN, ZUGEDECKT CA. 20 MIN. WEICH KÖCHELN. SUPPE PÜRIEREN, RAHM DAZUGIESSEN, WÜRZEN.

3. RAHM FLAUMIG SCHLAGEN. BRATBUTTER IN EINER BRATPFANNE HEISS WERDEN LASSEN. KÜRBISKERNE UND SALBEI KNUSPRIG BRATEN. SUPPE ANRICHTEN, MIT RAHM, KÜRBISKERNEN UND SALBEI GARNIEREN, ÖL DARÜBERTRÄUFELN.

ERGIBT: CA. 8 DL

APÉRO-TIPP: DIE SUPPE IN KLEINEN TASSEN MIT GRISSINI SERVIEREN.

LÄSST SICH VORBEREITEN: - SUPPE CA. 1 TAG IM VORAUS ZUBEREITEN, AUSKÜHLEN, ZUGEDECKT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN. SUPPE KURZ VOR DEM SERVIEREN AUFKOCHEN, GARNIEREN.

VIEL SPASS EUREN CHEF PEREIRA