



## KÜRBISCRÈMESUPPE



EINFACH

### AUSGELEGT FÜR

8 Personen



CA. 45 MINUTEN

### PRODUKT

DUROTHERM® / HOTPAN®

### ZUTATEN

- 400 g Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- 1 mehlig Kartoffel schälen und in kleine Würfelchen schneiden
- 1 Zwiebel (120g) fein hacken
- 1 EL Kochbutter
- 1 dl Orangensaft
- 6 dl Instant Gemüsebouillon zubereiten

### ZUTATEN

- 1 TL Madras Currypulver
- 1 dl Rahm
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Kürbiskerne
- 1 dl Crème Fraîche

### ZUBEREITEN

1. Butter im DUROTHERM® / HOTPAN® schmelzen. Die Zwiebeln andünsten.
2. Kürbis, Kartoffeln und Curry dazugeben und für 3 Minuten mitdünsten. Mit Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.
3. Den Deckel auflegen und aufkochen bis ein Dampfähnchen zwischen Deckel und Topfrand hochsteigt.
4. Anschliessend den DUROTHERM® / HOTPAN® auf den Untersatz / Isolierschüssel stellen und für 30 Minuten softgaren.
5. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm beifügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### ANRICHTEN

Die Suppe in Suppenschalen anrichten, mit Crème fraîche und Kürbiskernen garnieren.

### QUELLE

Kuhn Rikon