

# Bacchus-Vinothek

## Kürbissuppe

### Zutaten:

500 g Hokkaido Kürbis  
3 Schalotten  
25 g Butter  
100 ml Amaretto  
150 ml Weißwein

450 ml Gemüsebrühe  
250 ml Sahne

30 g Kürbiskerne  
25 ml Kürbiskernöl



Hokkaidokürbis waschen, mit Schale und ohne Kerne in Würfel schneiden.

Schalotten in etwas Butter hell anschwitzen. Kürbis dazugeben und mit Amaretto sowie Weißwein ablöschen.

### Einkochen

Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, ca. 35 min. köcheln, bis Kürbis komplett weich ist.

Mixen, durch ein feines Sieb passieren und eventuell noch mit Gemüsebrühe verdünnen.

Mit Sahne, Salz, Cheyenne und reduziertem Amaretto abschmecken.

Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne aufschäumen und mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ausgarnieren.

