

Kürbissuppe mit Orangencroûtons

für 10 Personen



Kürbissuppe

3 EL Butter
5 Schalotten, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gepresst
5 TL Curry
1,8 kg gerüsteter Kürbis

6 dl Orangensaft
3 – 4 TL Salz

5 dl Sauerrahm
8 EL Gin

in einer Pfanne warm werden lassen

zugeben andämpfen
darüber streuen, andämpfen
in Würfel schneiden, zugeben,
kurz mitdämpfen

zugeben, zugedeckt weich kochen,
im Mixer fein pürieren
mit Schwingbesen dazurühren
zugeben

Orangencroûtons

125 g Butter
1 Orange, abgeriebene Schale
3 TL Orangensaft
4 Knoblauchzehen, gepresst
Salz und Pfeffer
2 EL Kürbiskerne, fein gehackt
Kühlschrank fest werden lassen

alles mit der Gabel gut mischen, im

10 Scheiben Toastbrot

Toasten, diagonal in Dreiecke schneiden

Noch lauwarm mit der Orangenbutter
bestreichen

Wenig feingeschnittene
Orangenschalen (Zesten)

Toasts garnieren, zur Suppe servieren