



# Kürbissuppe

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Cremige Kürbissuppe mit geröstetem Kürbis und Curry – wärmend, aromatisch und mit feiner Schärfe. Curry-Croûtons sorgen für den knusprigen Crunch, und sind eine perfekte Möglichkeit, übrig gebliebenes Brot sinnvoll zu verwerten.

## Kürbis rösten

- 800 g Kürbis (z. B. Butternuss), in ca. 3 cm grossen Stücken
- 1 rote Zwiebel, in groben Stücken
- 1 rote Peperoncino, entkernt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Curry
- 1 TL Salz
- 100 g Brot, in kleinen Würfeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Curry

## Kürbissuppe

- 800 ml Gemüsebouillon
- 200 ml Rahm
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kürbiskern- oder Olivenöl





## Kürbis rösten

---

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen. Kürbiswürfel, Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen, mit Curry und Salz würzen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten rösten. Brot mit dem Olivenöl und Curry mischen, neben das Gemüse auf das Blech geben, ca. 10 Minuten weiterrösten.

**Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen**

**Gargut einschieben**

**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 25 Min.**

**Zutaten begeben**

**Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.**

## Kürbissuppe

---

Gerösteter Kürbis, Zwiebeln, Peperoncino und Knoblauch in eine Pfanne geben, Bouillon und Rahm dazugiessen aufkochen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, Croûtons darauf verteilen, Öl darüberträufeln.

## Zubehör

---

Kuchenblech

