



fievklang

„Kürbissuppe à la fievklang“

Zutaten für 5 Portionen:

3 EL Öl, Olivenöl

1 EL Butter

625g Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido, kleingeschnitten

320g Möhre(n), gewürfelt

1 Zwiebel(n), z.B. Gemüsezwiebel, gross, gewürfelt

5 Zehe/n Knoblauch, gepresst

0,6 Liter Gemüsebrühe

0,6 Liter Wein, rosé, trocken (+ 1 Fl. für den Koch)

1 Bund Koriander, frisch

125ml süsse Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Man nehme zunächst eine Flasche Wein und schütte sie in den Koch! Dann fievklang-CD auflegen – tanzen und kochen! Olivenöl erhitzen, Butter zugeben und die Zwiebel, Karotten, die Hälfte vom Knoblauch und den Kürbis darin andünsten, mit der Brühe auffüllen, 15 Min. kochen, bis alles gar ist (etwa nach dem 3. Stück!). Das Gemüse pürieren, mit dem Wein aufgiessen, bis kurz vor dem Kochen erhitzen, den Rest Knoblauch gepresst zugeben, mit Sahne aufgiessen, den gehackten Koriander zugeben, auf keinen Fall mehr kochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat nach Geschmack würzen.
Mahlzeit und Prost! PS.: Keine Haftung!

www.fievklang.de
info@fievklang.de