

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Kürbissuppe aus dem Ofen

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 120 Min.

| | | |
|------------------------|------------|--|
| Hokkaido-Kürbis | 2 à 2 kg | gründlich waschen, Deckel so abschneiden, dass Kerne und Fasern mit einem Löffel ausgekratzt werden können. In eine oder zwei Auflaufformen stellen. |
| Gruyère | 200g | fein reiben. |
| Knoblauch | 2 Zehen | pressen. Käse und Knoblauch mit |
| Auxerrois trocken | 250 ml | |
| Sahne | 200 g | und |
| Gemüsebrühe | 300 ml | vermengen und mit |
| Salz | 4 TL | |
| Paprikapulver, edelsüß | 2 TL | |
| Currypulver | 1 TL | und |
| Zimt | 1 TL | würzen. Alles in die Kürbisse verteilen, Kürbis-Deckel aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 45 Minuten garen, danach ca. 50 Minuten bei 185°C ziehen lassen. Die Kürbisse müssen gut braun werden. Währenddessen für die Kracherle das in |
| Toastbrot | 4 Scheiben | Würfel geschnittene |
| Butterschmalz | 3 EL | in |
| Cayennepfeffer | etwas | knusprig braten, abschließend mit |
| Zimt | | und evtl. |
| | | bestäuben. |
| | | Die garen braunen Kürbisse aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen, das Kürbisfleisch abkratzen und mit der heißen Suppe im Kürbis pürieren. Auf Tellern verteilen und mit Kracherle bestreuen. |

Der ideale Begleiter

[Auxerrois trocken](#)

