



Riesling-Rahmsüppchen

ZUTATEN für 4 Personen

* 2 Möhren * 2 Kartoffeln * ¼ Stange Sellerie * 4 Schalotten * 1 Knoblauchzehe * 10 g Butter * Salz * Pfeffer * Muskatnuss * 1 l Hühnerfond * 350 ml Lorcher Riesling, trocken * 250 g Sahne * Chiliflocken

1 Gemüse putzen. Die Knoblauchzehe fein hacken, die Schalotten

und Möhren in kleine Würfel, Kartoffeln und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Alles in Butter andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

2 Mit dem Hühnerfond und dem Lorcher Riesling ablöschen und etwa 20 Min. kochen, bis das Gemüse gar ist.

3 Die warme Suppe mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine pürieren und durch ein Sieb passieren. Zuletzt die Sahne hinzufügen und die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen mit den Chiliflocken servieren.

ZUBEREITUNG 30 Min.

Kürbissuppe mit Crostini

ZUTATEN für 4 Personen

* 750 g Hokkaido-Kürbis * 300 g Möhren * 1 Stange Porree * 1 Schalotte * 1–2 Knoblauchzehen * 3,5 EL Butter * 125 ml Weißwein * 1,2 l Hühnerfond * ½ Bund glatte Petersilie * Salz * Pfeffer * 150 g Ziegen-Weichkäserolle (z. B. Chavroux) * 4 Scheiben Sauerteigbrot * 4 TL brauner Zucker * 2 TL Thymianblättchen

1 Das Gemüse putzen, Kürbis und Möhren in kleine Würfel, Porree in Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in 2 EL heißer Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen

lassen. Kürbis- und Möhrenwürfel dazugeben, den Fond dazugießen, aufkochen. 5 Min. kochen lassen.

2 Porree dazugeben und die Kürbissuppe weitere 10 Min. kochen lassen. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Unter die Suppe rühren. Zum Schluss noch die Kürbissuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Grill des Backofens vorheizen. Ziegenkäserolle in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit der restlichen Butter bestreichen, kurz anrösten

und mit den Käsescheiben belegen. Käse mit braunem Zucker bestreuen. Brote unter dem heißen Grill kurz überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist. Zum Schluss mit frischem Thymian garnieren. Crostini gemeinsam mit der heißen Kürbissuppe servieren.

ZUBEREITUNG 40 Min.

TIPP: Der Vorteil an einem Rezept mit Hokkaido-Kürbis: Der Kürbis muss vor der Zubereitung nicht erst geschält werden. Den Kürbis einfach nur würfeln und kochen, die Schale wird während des Garvorgangs weich.

