

Kürbiscremesuppe mit Chorizo

Verfeinert mit gehackten Pistazien

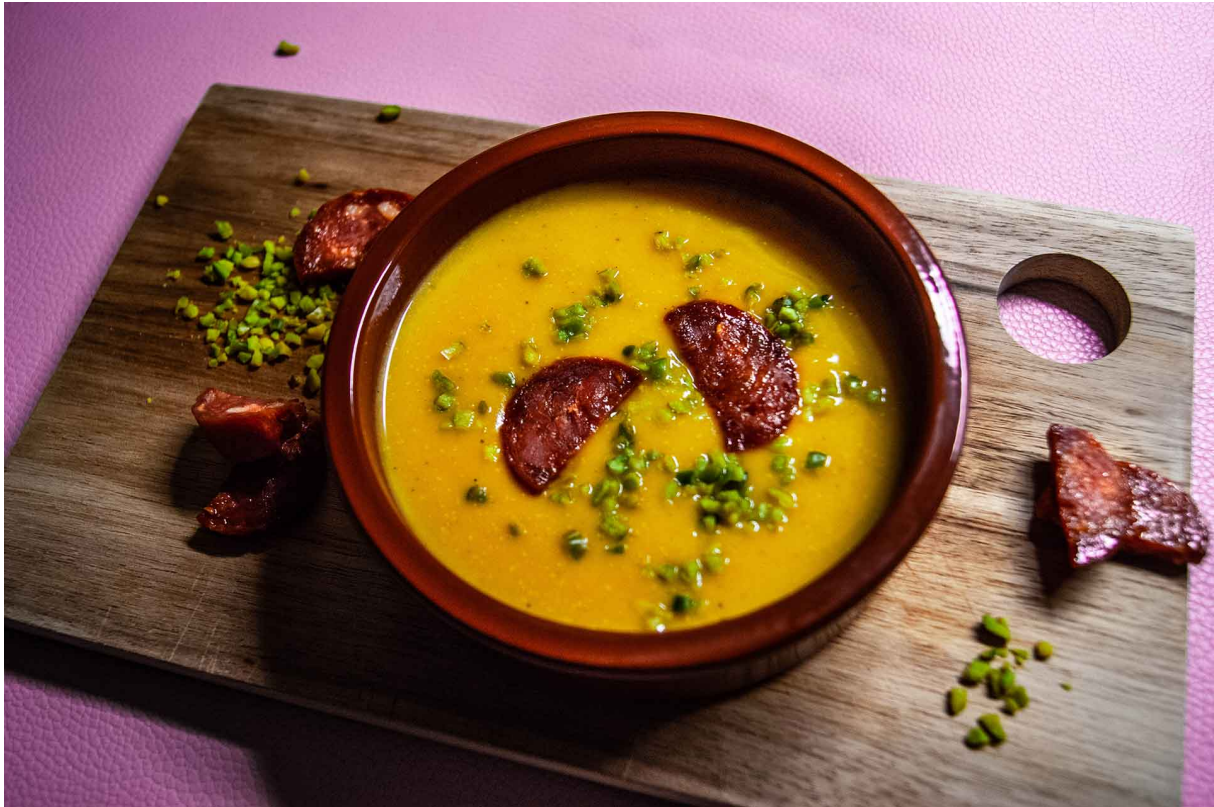
Kürbissuppe ist in der Herbstzeit ein echtes Muss. Die Kürbiscremesuppe in unserem Rezept wird mit einem Butternuss-Kürbis oder Butternut-Kürbis zubereitet. Scharfe Chorizo sorgt für ein cremig scharfes Genusserlebnis. Gehackte Pistazien dienen als Hingucker und Garnitur, sorgen aber auch für einen nussigen Biss. Wirklich köstlich.

Zutaten

- 1 kg Butternusskürbis
- 3 Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 Chorizo scharf
- 150 ml Weißwein
- 300 ml Milch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 30 g gehackte Pistazienkerne
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL geriebene Muskatnuss
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zunächst den Butternut-Kürbis halbieren und das Innere mit einem Löffel herausnehmen, dann schälen und in Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und kleinhacken, dann etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstücke und die Kürbisstücke darin für 5-7 Minuten andünsten. Mit einem Küchenlöffel zwischendurch umrühren und mit dem Weißwein ablöschen.
- Milch und Gemüsebrühe zugeben, kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten kochen. Mit einem Pürierstab pürieren bis die Suppe schön cremig wird.
- In der Zwischenzeit die Haut von der Chorizo entfernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne scharf anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchenkrepp legen und abtupfen um das Fett ein wenig zu entfernen.
- Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken in Tellern oder Schalen anrichten. Jeweils ein paar Chorizoscheiben begeben und mit den gehackten Pistazien bestreuen.
- Heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kuerbiscremesuppe-chorizo-pistazie/>