

Kürbiscreme-Suppe mit Blutwurst und Croutons

Kategorien: Suppe, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Kürbisfleisch (ohne Fasern und Kerne)
100	Gramm	Blutwurst, z.B. Schwarzwurst (ersatzweise Schinken)
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
4	Scheiben	Weißbrot
2	Essl.	Butter
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

UTENSILIEN

Stabmixer

Anleitung:

1. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis zufügen und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe und Sahne angießen und die Suppe etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

2. Inzwischen Blutwurst in Scheiben und Weißbrot in grobe Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Blutwurstscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Brotstücke in dem Bratfett rundum knusprig braten. Croûtons und Blutwurst auf einen Teller geben.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Auf die Teller verteilen und mit den Blutwurstscheiben und Croûtons servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.