

## Profi-Kochschule



### Jörns Herbst-Wintertipp

Mein Freund Jörn kommt von der Nordseeküste und es hat ihn über Umwege; zunächst als Koch in einem der top Münchner Restaurants, schließlich an den schönen Starnberger See verschlagen. Testet doch mal seine gehoben-bayerische Küche – es lohnt sich.

#### Rezept für KÜRBIS-INGWER-CREMESUPPE

Zutaten für 4 Personen:

400g Kürbis-Fleisch (Muskatkürbis)  
600 ml Rinder- oder Gemüse-Bouillon  
40g Butter  
50g Zwiebeln fein gehackt  
20g Mehl  
1/4l Sahne  
2 Esslöffel Kürbiskernöl  
30g brauner Zucker  
Salz, Pfeffer weiß  
10g frischer Ingwer klein gehackt  
3 Esslöffel Creme Fraiche

Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, Butter schmelzen, braunen Zucker und Zwiebeln darin anschwitzen.

Kürbisfleisch & Ingwer dazugeben, andämpfen, mit Mehl bestäuben, umrühren und leicht anbraten.

Mit Bouillon und Sahne aufgießen!

Solange kochen, bis der Kürbis weich gekocht ist und sich leicht mit dem Mixstab (Pürrierstab) bearbeiten lässt.

Anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Suppe nochmals aufsetzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, in heißen Tassen mit etwas Kürbiskernöl und Creme Fraiche versehen servieren.

Guten Appetit!

von Jörn Siegert