

Kürbissuppe



4 Portionen

700 g Kürbisfleisch
50 g Butter
4 dl Bouillon
4 dl Milch
reichlich frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise gemahlene Muskatblüte (Macis)
1 Prise Nelkenpulver
Salz, Pfeffer
2 Eigelb
50 g rundes Toastbrot
20 g Kürbiskerne

Kürbisfleisch in Würfel schneiden, in der Hälfte der Butter kurz dünsten. Mit der Bouillon ablöschen, Milch dazugiessen. Gewürze beifügen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kochen. Pürieren.

Eigelb mit wenig Suppe verquirlen, zur Suppe giessen und unter Rühren heiss werden lassen, nicht mehr kochen.

Brot in 8 mm dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben mit der restlichen Butter bestreichen, dann vierteln. Kürbiskerne hacken, darauf verteilen. Im aufs Maximum vorgeheizten Ofen oder unter dem Grill kurz rösten. In die Suppe setzen.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.