



KÜRBISSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Echte Sahne - beste Qualität
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1800 g

6.8 kg Hubbard Kürbis, geschnitten

907 ml Geflügelfond

500 g Zwiebel(n), geschnitten

25 g Knoblauch, gehackt

50 g rote Currypaste

1 Liter Kokosmilch

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

5 ml Zitronensaft

100 g La Bonne Vie Crème fraîche

1 g Salz

75 g Kürbiskerne, getoastet

15 ml Kürbiskernöl, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis waschen, schälen und die Kerne entfernen. In Würfel schneiden (ca. 1 cm groß) und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Rote Curry Paste und Kokosmilch dazugeben und etwas köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren.
3. QimiQ Saucenbasis und Gewürze dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Zitronensaft, La Bonne Vie Crème Fraîche und Salz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Die Suppe mit Topping, Kürbiskerne und Kürbiskernöl garnieren und servieren.