



KÜRBISSUPPE



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1800 g

6.8 kg Hubbard Kürbis, coupé

907 ml

500 g Oignon(s), coupé

25 g Ail, haché

50 g rote Currypaste

1 Liter Lait de coco

Sel et poivre, nach Bedarf

FÜR DAS TOPPING

150 g , réfrigéré

5 ml Jus d'un citron

100 g La Bonne Vie Crème fraîche

1 g Sel

75 g Kürbiskerne, getoastet

15 ml Kürbiskernöl_Huile de pépins de courge, zum Beträufeln

PRÉPARATION

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 Currypaste und Kokosmilch dazugeben und etwas köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein 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.