



KÜRBISSUPPE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1800 g	QimiQ Sahne-Basis
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 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.