

Cremige Kürbissuppe aus dem Ofenmeister

Einfach im Backofen zubereitet - samtig, würzig und wunderbar herbstlich

GEEIGNET FÜR	MENGE	VORBEREITUNG	GARZEIT	BACKOFEN
Großer Ofenmeister	5-6 Portionen	ca. 20 Minuten	55-60 Minuten	220 °C O/U

Vorheizen: nicht notwendig | Garen: mit geschlossenem Deckel

Das Gemüse gart ohne Anbraten direkt im großen Ofenmeister. Anschließend wird alles mit Sahne fein püriert und nach Wunsch mit heißer Gemüsebrühe verdünnt.

Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis, etwa 1-1,2 kg
- 300 g Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Currypulver
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß

- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- nach Bedarf 200-300 ml heiße Gemüsebrühe
- optional 1-2 TL Zitronensaft
- optional Kürbiskerne und Kürbiskernöl zum Servieren

Benötigtes Zubehör

- großer Ofenmeister mit Deckel
- Schneidebrett und Messer
- Sparschäler
- hitzebeständiger Mixer

Zubereitung

Vom frischen Hokkaido zur samtig-cremigen Suppe

1. Den Hokkaidokürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Der Hokkaido muss nicht geschält werden.
2. Den Kürbis in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden.
3. Die Kartoffeln und Möhren schälen und ebenfalls in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
5. Das gesamte Gemüse in den großen Ofenmeister geben.
6. Currypulver, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer darüber verteilen.
7. Mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen und alles miteinander vermischen.
8. Den Deckel auflegen und den großen Ofenmeister auf den Rost in den kalten Backofen stellen.
9. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze einstellen und das Gemüse etwa 55-60 Minuten garen, bis alle Zutaten vollständig weich sind.
10. Das gegarte Gemüse zusammen mit der Garflüssigkeit vorsichtig in einen hitzebeständigen Mixer umfüllen.
11. Die Sahne dazugeben und alles fein und cremig pürieren. Falls die maximale Füllmenge des Mixers überschritten würde, die Suppe unbedingt portionsweise pürieren.
12. Die pürierte Kürbissuppe wieder in den großen Ofenmeister zurückgießen.
13. Nach Bedarf weitere heiße Gemüsebrühe einrühren, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz besitzt.
14. Die Kürbissuppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas Zitronensaft abschmecken.
15. Zum Servieren nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl verfeinern.

Wichtig

Bei heißer Suppe den Mixer niemals zu voll füllen. Nur einen Mixer verwenden, der ausdrücklich für heiße Speisen geeignet ist, und die Herstellerhinweise zur Dampfentweichung beachten. Beim Öffnen des Ofenmeisters vorsichtig arbeiten, da heißer Dampf austreten kann.