

Kürbiscremesuppe mit Vanille und Pumpernickel

Rezept für 4 Personen

Kürbiscremesuppe

1/2	Butternusskürbis	schälen, entkernen, 12* 1cm Würfel schneiden, Rest in gleichgrosse Stücke schneiden
1	Zwiebel	schälen, hacken
20 g	Butter	in einen Suppentopf geben, Zwiebeln begeben, 3min glasig dünsten, Kürbisresten begeben
20 g	Mehl	stäuben, gut verrühren
1 dl	Weisswein	ablöschen
7 dl	Gemüsebouillon	auffüllen
3 dl	Rahm	begeben
1	Vanillestange	auskratzen, begeben
1	Sternanis	begeben
1	Zimtstange	begeben, 15min sieden, Gewürze herausnehmen und mixen
	Salz, Pfeffer	würzen und heiss servieren

Sud für die Würfel

10 g	Zucker	in einer Sauteuse leicht caramolisieren
1 dl	Weisswein	ablöschen
1 Zweig	Thymian	beigeben und 2min sieden, Kürbiswürfel beigeben, 4min sieden und herausnehmen, abkühlen und auf dem Pumpernickel-Crouton anrichten

Pumpernickel

2	Pumpernickelscheiben	der Länge nach halbieren
1	Knoblauchzehe	schälen und zerquetschen
40 g	Butter	in eine Bratpfanne geben, Pumpernickel knusprig braten, abtropfen und servieren, mit Kerbel garnieren