

Kürbis-Apfel-Schaumsuppe

Zutaten (für 5 Portionen):

25 g Butter
80 g Zwiebel
150 g geschälter und geschnittener Muskatkürbis
1 Lorbeerblatt
Knoblauch
Prise Zucker
Salz
1/16 l Calvados
1/8 l trockener Weißwein
0,75 l Gemüsfond
1/10 l Obers (Sahne)
2 EL Crème fraîche
1 Apfel (Golden Delicious)
Stärkemehl zum Binden



Zubereitung:

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter leicht sautieren, Kürbis und geschnittenen Apfel begeben, kurz durchrühren, mit dem Lorbeerblatt, Knoblauch, der Prise Zucker und Salz würzen.

Mit Calvados und Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsfond auffüllen.

20 Minuten köcheln lassen, das Obers und die Crème fraîche begeben und im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

Nochmals zum Kochen bringen, eventuell mit Stärkemehl binden und gefällig in einer Suppenschale garnieren.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Koch Aaron Jahrmann**