

# KÜRBISCREMESUPPE MIT GEBACKENEM KÜRBISTARTAR

## Zutaten (für 4 Personen):

ca. 350 g Hokkaidokürbis  
50 g Sellerie  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
Kümmel, 1 Lorbeerblatt  
Salz, weißer Pfeffer, Ras el Hanout oder Curry  
Spritzer Schilcheressig  
750 cl Gemüfefond oder Rindsuppe  
1 cl Schlagobers  
2 EL Sauerrahm



## Für das Tartar:

½ Zwiebel  
120 g Muskatkürbis geraspelt  
20 g roter, geschälter Paprika (in feine Würfel geschnitten)  
Meersalz, Pfeffer  
½ TL Curry  
½ TL Paprikapulver  
½ Knoblauchzehe  
Spritzer Schilcherbalsamessig  
1 Scheibe Ingwer  
etwas Stärkemehl

## Zum Panieren:

2 EL Mehl  
2 EL Kürbiskerne geschrotet  
2 EL Semmelbrösel  
1 Ei

## Zubereitung:

**Für die Suppe** Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Sellerie und Kürbis begeben und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten dünsten. Zerdrückten Knoblauch Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und die Gewürze beifügen.

Mit Rindsuppe und Schlagobers aufgießen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe im Mixer mit Sauerrahm mixen. Passieren. Wenn nötig mit Stärkemehl etwas binden.

**Für das Tartar** kleingeschnittene Zwiebel mit Paprikawürfel und Ingwer anbraten und den geschabten Kürbis begeben. Nun mit den Gewürzen gut abschmecken und mit dem Stärke Mehl binden. Die Masse überkühlen lassen, zu Nockerl formen und einfrieren. Nun in Mehl, Ei und Kürbiskernbrösel panieren und frittieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)