



Sonnenblumenöl

Kürbiscrèmesuppe mit Apfel Chili Chutney oder nature

Zubereitung 35 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 4 Portionen

Chutney

1 Stange Lauch

2 mittelgroße, säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange)

2 mittelgroße Zwiebeln

1 EL Sonnenblumenöl Schloss Salenegg

1 rote Chilischote

1 EL Zucker

4 EL Chardonnay Delikat Essig Schloss Salenegg

1 Prise gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)

1 Gewürznelke

Salz

Kürbiscrème

1 kg Kürbis (netto 750g Fruchtfleisch)

1 EL Butter

400 ml Geflügelfond (Fertigprodukt im Glas)

weißer Pfeffer aus der Mühle

200 ml Schlagsahne

einige Blätter frischen Basilikum

10 Tropfen Blauburgunder Balsam Schloss Salenegg

Chutney:

Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Äpfel und Zwiebeln schälen. Äpfel entkernen und zusammen mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden. In heißem Öl andünsten. Chilischote halbieren, entkernen, kleinschneiden und zugeben. Mit Zucker, Chardonnay Delikat Essig, Salz, Cumin und Gewürznelke würzen. 50ml Wasser angießen und alles zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Kürbiscrèmesuppe:

Kürbisfleisch kleinschneiden und in heißem Fett andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen, mit weißem Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Kürbis mit dem Schneidstab des Handrührgerätes fein pürieren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70

www.schloss-salenegg.ch

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Kürbiscremesuppe mit jeweils etwas Chutney in tiefen Tellern anrichten. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen in feine Streifen schneiden und drüberstreuen.

Kürbiscèmesuppe nature:

Einfach den Chutney weglassen und die Suppe mit ein paar Topfen Blauburgunder Balsam von Schloss Salenegg das gewisse Etwas geben.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch