

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

„HICKORY RAUCHSALZ“



Kürbiscremesuppe mit Roten Rüben

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- ½ Porree
- 1 kleine Zwiebel weiß
- 1 kleine Zwiebel rot
- ½ Sellerieknolle
- 2 kleine Kartoffeln
- 1 Rote Rübe (Rote Bete) gegart
- ½ Peperoni rot
- ½ Zweig Thymian
- ½ Zweig Rosmarin
- 1 ½ Salbeiblätter
- ½ Tasse Rotwein mittel
- 300 ml Fleischbrühe
- 600 ml Gemüsebrühe heiß
- 1 Msp. Hickory Rauchsatz
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- Sojasoße
- Kürbiskernöl
- Butterschmalz



Zubereitung

Gemüse putzen, schälen und würfeln. Von den Gemüseabfällen, den Kräutern und der Peperoni eine Gemüsebrühe anfertigen. Die gegarte Rote Bete in schöne gleichmäßige kleine Würfel schneiden und erst einmal zu Seite stellen.

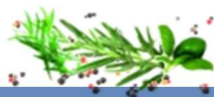
Die Gemüswürfel nun im Butterschmalz anschmoren, beginnend mit dem härtesten Wurzelgemüse und zum Schluss das Porree und den Knoblauch zugeben.

Anschließend alles mit dem Rotwein ablöschen und das Hickory Rauchsatz sowie die Brühe zugeben und 25 Minuten köcheln lassen.

Das gare Gemüse mit dem Pürer-Stab zur Cremesuppe verarbeiten, die Rote Bete Würfel zugeben und mit Hickory Rauchsatz, Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ und Sojasoße abschmecken und mit Kürbiskern-Öl garniert auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com