



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



**WinterKulinarium.** Unser Küchenchef Sven Blumenthal verrät GenießerGeheimnisse aus der Fuchsbau Küche.

## Kürbiscrèmesuppe

1 Hokkaidokürbis  
2 Karotten  
2 Äpfel  
1 Zwiebel  
1,5l Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Salz | Pfeffer  
Zucker  
Muskat  
3 EL Öl  
Schnittlauch | Petersilie

.....

Den Hokkaidokürbis halbieren und vierteln, die Kerne entfernen. In grobe Würfel | walnussgroße Stücke schneiden.

In einem Topf die 3 EL Öl erhitzen und den gewürfelten Hokkaidokürbis sowie die klein geschnittenen Karotten, Äpfel und Zwiebeln darin leicht anrösten, aber nicht braun werden lassen. Dann mit der Brühe ablöschen und gar kochen lassen. Dauert bei mittlerer Hitze ca. 35-40 Min. – je nach dem wie klein man das Gemüse geschnitten hat.  
Eine Prise Zucker hinzufügen!

Danach alles fein pürieren, die Sahne unterrühren sowie die Kräuter (Petersilie und Schnittlauch), mit Muskat und Salz sowie Pfeffer abschmecken.

*Wir wünschen gutes Gelingen und ebensolchen Appetit.*