Einfache Kürbissuppe & tolle Toppings

Das braucht Ihr für die einfache Kürbissuppe:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 1 große Zwiebel
- Butter
- Brühwürfel
- Wasser

Meine einfache Kürbissuppe - so geht's

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Butter in einem großen Topf anbraten, bis die Zwiebel glasig ist.
2. Den Kürbis in der Hälfte durchschneiden, entkernen und würfeln. Zu den Zwiebeln geben und drei Minuten anrösten.
3. Den Topf so hoch mit Wasser aufgießen, dass ihr die Kürbisstücke knapp bedeckt. Nun die Brühwürfel dazugeben (auf einen mittelgroßen Hokkaido nehme ich zwei Stück) und alles 30 Minuten kochen lassen.
4. Die Suppe vom Herd nehmen und mit der Gabel testen, ob der Kürbis gar ist. Ist die Garprobe bestanden, alles mit einem Stabmixer pürieren.

Für einen intensiveren Eigengeschmack könnt ihr z.B. einen Stängel Thymian mitkochen lassen (und vor dem Pürieren wieder rausfischen!!!). Oder die Suppe noch mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. It's all up to you.

Jetzt aber zu unserem Highlight: Den verschiedenen Suppeneinlagen, die unser Plank Dinner so besonders machen.

Suppen Topping 1: Balsamico-Zwiebeln mit Zimt
Ihr braucht:

- 1 große rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- Orangenzesten
- 1 EL Zimt
- 3 EL Balsamicoessig

Und so geht's:

1. Die rote Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in 1 EL Olivenöl anbraten.
2. Orangenzesten von einer Bioorange und 1 EL Zimt dazugeben.
3. Dann mit 3 EL Balsamicoessig ablöschen und kurz einreduzieren.

Suppen Topping 2: Orangen Gremolata mit Kürbiskernöl
Ihr braucht:

- 1 EL Kürbiskerne
- 1 kleine Chilischote (mittelscharf)
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- geriebene Orangenschale
- Kürbiskernöl

Und so geht's:

1. Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Kurz abkühlen lassen und fein hacken.
2. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein würfeln.
3. Von 1/2 Bund glatter Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken.
4. Die Schale einer Orange fein abreiben.
5. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit etwas Kürbiskernöl vermischen.

Suppen Topping 3: Butterbirnen mit Chili
Ihr braucht:

- 1-2 Birnen
- 1 mittelscharfe Chilischote
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

Und so geht's:

1. Die Birnen entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein würfeln.
3. Nun die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Chiliwürfel anbraten und dann die Birnenwürfel dazugeben.
4. Alles weich garen und am Ende eine Prise Salz untermischen.

Für Eilige: Die ganz schnellen Suppeneinlagen

Zu unserem Suppenbuffet gehören noch drei weitere Toppings, die ihr besonders fix zubereiten könnt:

- geröstete Pinienkerne
- Backerbsen
- getoastete Baguettescheiben