



Kürbis-Zwiebelsuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

500 g Hokkaido-Kürbis
3 Zwiebeln
400 ml Wasser
200 ml Rheingauer Weißwein
2 EL Butter
1 EL Rapsöl
1 unbehandelte Zitrone
2 TL Zitronensaft
250 g Schlagsahne
2 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Rucola
1 Ringelblumenblüte
1 EL Walnusskerne, geröstet

Zubereitung



Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Hokkaido in zwei Stücke teilen, die Kerne entfernen und dann in mittelgroße Stücke zerteilen.

In einer großen Pfanne Butter und Rapsöl zusammen erhitzen und Kürbis- und Zwiebelstücke darin anrösten.

Mit Wein ablöschen und mit Wasser aufgießen. Alles einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben.

Den Zitronensaft zum Kürbis-Zwiebelgemisch geben. Die Sahne zufügen und den Honig unterrühren.

Mit Pfeffer und Salz gut abschmecken.

Jetzt alles gut pürieren.

Zum Anrichten mit frisch gewaschenen Rucola-Blättern, Ringelblütenblättchen und den gerösteten Walnusskernstückchen dekorieren.

Mitten in den Johannisberger Weinstücken, zusammen mit einem exquisiten Schloss Johannisberger Riesling Gelblack, feinherb, fühlt man sich zum besten Wein-Adel gehörig.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*