

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Herbstrezepte

Kürbissuppe mit Mandelklößchen

Klößchenteig:

100g Butter
3 Eigelbe
100g gem. Mandeln



Für die Suppe:

1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln gewürfelt
1 Eßl. frisch gehackter Ingwer
2 Eßl. Butter
600g Kürbissfleisch (evt. Hokkaido)
100ml Wein
1L Hühnerbrühe
200ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
Zimt

Zubereitung:

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Eigelb und Mandeln dazu geben.
2. 2 Std. kalt stellen und dann kleine Klößchen formen.
3. 10 Min. in kochendem Wasser garen.
4. Für die Suppe Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer in Butter anschwitzen.
5. Das Kürbissfleisch in Würfeln 5 Min. mit schmoren.
6. Mit Weisswein löschen und vollständig einkochen lassen.
7. Mit Brühe auffüllen und 20 Min. gar kochen.
8. Kürbissuppe pürieren und mit Sahne und Gewürzen abschmecken.
9. Die Mandelklößchen dazu geben.

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de