

Halloween-Kürbis-Maronen-Suppe

Zutaten

- 1 Peperoncini
- 300g Marroni, geschält
- 1kg Kürbis «Muskat»
- 4 mittlere Kartoffeln
- 1 mittlere bis grosse Karotte
- 2 Zwiebeln
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- etwas Butter
- 2 - 3 EL Hühnerbouillon in 1¼ l Wasser aufgelöst
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. Curry, Cayennepfeffer
- 200g Coppa di Parma oder Tessiner Coppa, fein geschnitten
- ½ dl Olivenöl

Zubereitung

Peperoncini halbieren, die beiden Hälften und Marroni in einer Bouillon kurz kochen, bis die Marroni al dente sind. Alles sofort abkühlen und einen Tag stehen lassen. Bouillon ableeren, übrig bleiben pikante Marroni.

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln und Karotte schälen, anschliessend grob raffeln. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Kürbistücke, Kartoffeln, Karotte, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Bouillon dazu giessen, zugedeckt 15-20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer sowie nach Ihrem beliebigen mit Curry und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Den fein geschnittenen Coppa und die Marroni in der Bratpfanne kurz anbraten.

Die fertige Suppe in grossen tiefen Teller anrichten. Coppa und Marroni zusammen der Suppe beilegen. Dekorieren mit einem Tupfen Rahm, etwas Schnittlauch und wenig Pfeffer aus der Mühle.

Tipp

Passt zu: Herbst und Halloween. Als Beilage servieren sie ein feines knuspriges Landbrot.

En Guata...