

Spezialitads dal Grischun



KÜRBISSUPPE MIT BÜNDNERFLEISCH

Bekömmlich leichte Vorspeise oder sommerliche Zwischenverpflegung

Zutaten (für 4 Portionen)

- 100 g feingeschnittenes Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne)
- 500 g gelbes oder oranges Kürbisfleisch
- 1/2 feingehackte Zwiebel
- 40 g Butter
- 8 dl Geflügelbouillon
- 2,5 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem grossen Topf die Zwiebel in der Butter andünsten, Kürbis dazugeben und mitdünsten.

Die Hälfte des in feine Streifen geschnittenen Bündnerfleisches weitere 5 Minuten mitdünsten. Die Bouillon dazugiessen, zum Kochen bringen und die Suppe eine knappe Stunde köcheln lassen.

Inzwischen die übrigen Bündnerfleischstreifen in einer Pfanne mit einigen Tropfen Olivenöl kurz rösten.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, die Hälfte des Rahms dazugeben und die Kürbissuppe 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Rahm steif schlagen und unter die Suppe ziehen.

In vorgewärmte Suppentassen füllen und mit den gerösteten Bündnerfleischstreifen garnieren.



SURSELVA



minipic