



genussregion niederrhein

klimaschutz durch kurze wege



Rezept Kürbissuppe mit geräuchertem Lachsforellenspieß

Zutaten für ca. 4 – 6 Portionen

- 1 Speisekürbis ca. 500 g
z. B. Hokkaido oder Butternut,
- 2 Möhren
- 300 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 750 ml Brühe
- 1 Becher Sahne
- 2 geräucherte Lachsforellen

- 1 Becher Crème fraîche
- Petersilie zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf glasig dünsten. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen und schälen sowie die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Die Möhren und Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.

Mit der Brühe nun die Zwiebel ablöschen und den Kürbis, die Möhren und Kartoffeln hinzufügen und aufkochen lassen. Danach auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist. Das weiche Gemüse mit der Brühe pürieren und nach Belieben Sahne hinzufügen.

Die geräucherte Lachsforelle in Stücke schneiden und auf einen Holzspieß aufstecken.

Kurz vor dem Servieren die heiße Suppe in Teller füllen, mit einem Klecks Crème fraîche und gehackter Petersilie garnieren. Der Lachsforellenspieß kann nach Belieben auf dem Tellerrand oder einem separaten Teller gelegt werden.

Viele leckere und regionalen Produkte finden Sie auch in unserem Onlineshop www.feines-vom-land.de.



FEINESVOMLAND

NIEDERRHEINISCH · WESTFÄLISCH · GUT