

Kürbissuppe

Zutaten | 500g Kürbis
100g Mehl
1 Karotte
1 Lauch hell
1 große Zwiebel
0,5l Fleischbrühe

Zubereitung | Zunächst den Kürbis schälen und klein schneiden. Anschließend die Kürbisstücke in einen Topf geben und mit Rapsöl anziehen lassen, das Gemüse hinzu geben. Nun die Brühe dazu geben und kochen lassen. Nach 30 Minuten Kochzeit alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken. Zum Schluss noch mit Sahne oder Kokosmilch verfeinern.

Bier-Käse-Fondue

Zutaten | 200g Hartkäse (Edamer, Emmentaler, Greyerzer)
2 große Knoblauchzehen
1 dl dunkles Bier
1 El Kartoffelstärke
etwas zerstoßenen Pfeffer
etwas Rohschinkenwürfel
ein paar Küchenkräuter

Zubereitung | Anfangs den Käse auf einer feinen Raspel reiben. Anschließend den Knoblauch schälen und klein hacken. Nun zusammen mit dem Bier und dem Käse auf mittlerer Hitze aufkochen lassen und dann mit Kartoffelstärke abbinden. Zum Schluss den Schinken und den Pfeffer hinzugeben und als Krönung einen Klaren ins Fondue.

dazu | Brotwürfel und Essiggurken

