

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Rouge d'Etampes

Für 6 bis 8 Personen:

1 Kürbis von 2 bis 4 kg
250 g geröstete Weissbrotwürfel
100 g geriebener Gruyère
Salz
Pfeffer
2 l frische Sahne



Zubereitung :

Das Oberteil des Kürbisses so abschneiden, dass man eine Art Suppenschüssel mit Deckel erhält. Den Deckel beiseite legen. Den Kürbis aushöhlen, so dass alle Kerne entfernt werden. Nun in Lagen abwechselnd die Weißbrotwürfel und den geriebenen Käse einfüllen. Salzen, pfeffern und das gesamte Innere mit der Sahne voll gießen. Die Suppenschüssel- mit ihrem „Deckel“ so dicht wie möglich verschließen. In den heißen Ofen stellen und etwa 2 Stunden garen. Zum Servieren zunächst den ganzen Kürbis auftragen. Den Deckel abnehmen und mit Hilfe eines Löffels das Kürbisfleisch lösen. Mit der Suppenkelle rührend alle Zutaten vermischen, bis die Suppe geschmeidig und cremig wird. Nötigenfalls nachwürzen.