

Essen in Frankreich

Soupe de potimarron

1,5 kg de potimarron
2 grosses pommes de terre (bintje)
1 blanc de poireau
1 oignon
1,2 litre de bouillon de volaille
25 g de beurre
200 g de crème
1 pincée de noix de muscade râpée
1 morceau de sucre
1 bouquet garni, sel, ciboulette

Epluchez et épépinez le potimarron, coupez la chair en morceaux. Fendez le blanc de poireau. Rincez et émincez-le finement. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Pelez et hachez l'oignon

Chauffez le beurre dans un faitout. Faites-y revenir l'oignon et le poireau 5 min. à feu très doux, sans les laisser colorer. Mouillez avec le bouillon. Ajoutez le potimarron, les pommes de terre, le bouquet garni et le sucre. Salez légèrement. Laissez cuire 30 minutes.

Retirez alors le bouquet garni. Passez la soupe au robot-mixeur ou au moulin à légumes, grille fine. Reversez-la dans le faitout propre.

Rectifiez l'assaisonnement, parfumez de noix de muscade et portez à nouveau à ébullition.

Au moment de servir, ajoutez la crème et la ciboulette ciselée.



Kürbissuppe

1,5 kg Kürbis (Hokkaido)
2 große mehlig kochende Kartoffeln
1 Porree (weiße Partie)
1 Zwiebel
1,2 Liter Geflügelbrühe
25 g Butter
200 g Sahne
1 Prise gemahlene Muskatnuß
1 Stck Würfelzucker
1 Kräuterstrauß, Salz, Schnittlauch

Kürbis **schälen**, Kerne entfernen, Kürbisfleisch in Stücke schneiden. Porree längs aufschneiden, waschen und fein schneiden. Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Zwiebel pellen u. hacken Butter in einem Topf **erwärmen**. Zwiebel und Porree 5 Min. bei milder Hitze andünsten, nicht bräunen lassen. Brühe zugießen. Kürbis, Kartoffeln, Kräuterstrauß und Zucker zufügen, leicht salzen. 30 Minuten kochen lassen.

Kräuterstrauß **entfernen**, die Suppe mit dem Pürierstab pürieren oder durch ein feines Passiersieb geben. In den gesäuberten Topf zurückfüllen, **abschmecken**, mit Muskat aromatisieren und erneut aufkochen lassen.

Direkt vor dem Servieren die Sahne zugeben sowie den fein geschnittenen Schnittlauch.

KÜRBIS

citrouille - Kürbis allgemein, auch Zierkürbis
courge - Riesenkürbis
potiron - großer Speisekürbis
potimarron - kleiner gelbfleischiger Kürbis (Hokkaido)

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00