



## Muskat Kürbissuppe

### Kürbissuppe

330g Muskatkürbis  
 200 ml Schlagobers  
 200 ml Gemüsefond  
 Salz  
 Schwarzer Pfeffer  
 Muskat

### Einlage

1 gekochter Erdapfel  
 3 EL würfelig geschnittene Kürbisse  
 1 EL Olivenöl  
 Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Kürbis in Teile schneiden, schälen und in gleich große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen mit Obers und Gemüsefond ablöschen und weich köcheln lassen. Gut pürieren, mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen.

Für die Suppeneinlage den Erdapfel in Scheiben anbraten, die klein geschnittenen Kürbiswürfel anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wie einen Burger schichtenweise im Suppenteller anrichten. Unser Tip: verfeinern Sie Ihre Suppe mit einigen Tropfen Mostviertler Kürbiskernöl von der Familie Streißelberger.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Chefkoch Andreas Hsichitz!*