



Halloween, Oktober 2022

Kürbissuppe mit knusprigen Hexenfingern

Kürbissuppe mit Äpfeln und Salbei

Halloween ist immer ein Riesenspaß. Nicht mehr lange, dann machen auch meine eigenen Kinder mit. In vielen Ländern, in denen es nicht so warm ist wie in Jamaika, wärmt man sich nach den „Süßes-oder-Saures-Streifzügen“ in der abendlichen Kälte mit einer guten Suppe zuhause wieder auf. **Happy Halloween!**

Usain Bolt

Rezept für: 4 bis 6 Personen
Ergibt: Ca. 1,5 Liter
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 15 bis 20 Minuten

Zutaten

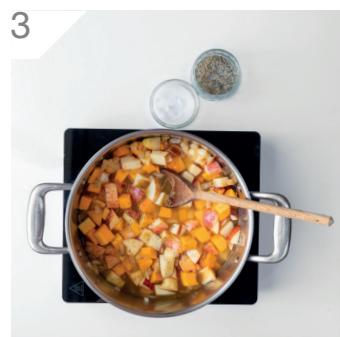
- Öl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel (halbieren, schälen und grob hacken)
- 2 EL Tomatenmark sonnengetrockneter Tomaten
- 1 kg Kürbis oder Butternusskürbis (schälen, entkernen und in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden)
- 2 ungeschälte Äpfel (entkernen und grob würfeln)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 320 g fertig ausgerollter Blätterteig (bei Zimmertemperatur verwenden)
- 25 g geriebener Parmesan
- 20 ganze blanchierte Mandeln
- 1 EL Milch
- 1 kleines Bund frischer Salbei (grob hacken) oder 1 TL getrockneter Salbei. Bei Verwendung von frischem Salbei einige Blätter zum Garnieren aufheben.



Dieses Rezept ist nur zur privaten Verwendung durch Personen mit Kocherfahrung und nach eigenem Ermessen und auf eigene Gefahr bestimmt. Bevor Sie dieses Rezept ausprobieren, vergewissern Sie sich, dass Sie gegen keine der Zutaten allergisch sind.

Kürbissuppe mit knusprigen Hexenfingern

Kürbissuppe mit Äpfeln und Salbei



Backofen auf 220°C Umluft/Stufe 6 (Gas) vorheizen. Etwas Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel etwa 4 bis 5 Minuten sanft andünsten. 1 EL Tomatenmark einrühren und 1 bis 2 Minuten unter Rühren mitdünsten.

Kürbiswürfel und **Apfelstücke** dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsebrühe angießen, aufkochen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.



Währenddessen die **Blätterteigrolle** entrollen und das restliche **Tomatenmark** auf einer Hälfte verstreichen. Mit der Hälfte des **Parmesans** bestreuen und in der Mitte falten, so dass ein Rechteck entsteht. Dieses mittig durchschneiden und jede Hälfte in 10 Streifen mit einer Breite von ca. 2 cm schneiden. Insgesamt sind es 20 Streifen.

Die Streifen zu einem Finger formen und eine **blanchierte Mandel** als Fingernagel in das obere Streifenende drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der **Milch** bestreichen und dem restlichen **Parmesan** bestreuen. Im Ofen auf der obersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen, bis die Finger goldgelb und schön knusprig sind.



Wenn die **Kürbiswürfel** weich sind, kurz abkühlen lassen, Salbei hinzugeben und alles pürieren. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, etwas Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und ggf. nachwürzen.

Vor dem Servieren die Suppe langsam erwärmen und mit den beiseite gelegten Salbeiblättern garnieren. Zusammen mit den Hexenfingern heiß servieren. Guten Appetit!

Tipps vom Küchenchef Usain

Die Suppe kann tiefgekühlt bis zu 3 Monate lang aufbewahrt werden. Frieren Sie sie in Portionsgrößen ein, damit sie sich leicht und bedarfsgerecht auftauen lässt. Die Hexenfinger halten sich in einem luftdichten Behälter 2 bis 3 Tage lang.

Läuft!
Usain Bolt

