

Tausche Bulette gegen Bulgur

Kürbissuppe mit Gewürzsahne (Topping)

1.	Kürbissuppe	
800 g	Hokkaidokürbis	vierteln, das weiche Innere entfernen, Kürbisviertel ungeschält (!) in grobe Würfel schneiden
40 g	Butter (2 EL)	in einem großen Topf flüssig werden lassen, Kürbis darin andünsten (erwärmen)
2	säuerliche Äpfel (Boskop)	vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden, zum Kürbis geben
1 Stk.	Ingwer	schälen, fein hacken, dazugeben
2	Zwiebeln	fein würfeln, dazugeben
1 Prise	Salz	zugeben
4 EL	Quittengelee	zugeben
2	kleine getrocknete Chilischoten	fein würfeln, zugeben
1 l	Hühnerbrühe	zugeben, aufkochen, ca. 20 Min. köcheln lassen, anschließend im Mixer (nicht zu fein) pürieren Suppe auf die Teller verteilen und das Gewürztopping darauf geben
2.	Topping	
200 ml	Sahne oder 1 EL Schmand	etwas aufschlagen, jeweils 1 TL in die Mitte des Tellers geben
2 TL	gem. Zimt	
6	Nelken	im Mörser zermahlen
14	Pimentkörner	Gewürze mischen und auf die Sahne (Schmand) streuen

Guten Appetit !