

# Schweizer LandLiebe TV

## Rezept

### Kürbiscremesuppe mit Vanille

dazu Kürbiskern-Speck-Brioche



#### Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel • 2 EL Butter • 1 Muskatkürbis, ca. 800 g geschält • 1 Vanilleschote
- 1 TL Kreuzkümmel • ½ TL Muskat • 1 l Gemüsebouillon • 2 dl Rahm • Salz, Pfeffer • 4 EL Crème fraîche • wenig Kürbiskernöl • 2 EL Kürbiskerne
- Brioches** • 250 g Zopfmehl • 50 g Ruchmehl
- ½ Würfel Hefe • 1 EL Zucker • 3 EL Milch
- ¾ TL Salz • 125 g Butter, weich • 2 Eier
- 100 g Speckwürfel • 3 EL Kürbiskerne
- 1 Ei zum Bestreichen

#### Zubereitung

Zwiebel hacken und in Butter andünsten, Kürbis in Würfel schneiden und mitdünsten. Vanille auskratzen und mit Kreuzkümmel und Muskat dazugeben. Mit Bouillon auffüllen, 30 Minuten garkochen. Rahm dazugeben, Vanilleschote entfernen und Suppe pürieren, abschmecken. Vor dem Servieren aufschäumen und mit einem Klacks

Crème fraîche, einem Spritzer Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen anrichten.

**Brioches** Mehl in Schüssel geben, eine Mulde formen. Zerbröckelte Hefe, Zucker und Milch zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt. Salz, Butter und verquirlte Eier beugeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. 2 Stunden zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Inzwischen Speck knusprig braten, am Schluss die Kürbiskerne mitrösten, alles auf Küchenkrepp abtropfen lassen und unter den Teig mischen. Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen. In gebutterte Förmchen/Gläser geben. 30 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen und 20 Minuten bei 200 Grad backen.

#### Weintipp

Casarito Moscato d'Asti DOCG  
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags  
und montags  
um 19.55 Uhr  
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1  
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

**DENNER**

TV-Produktion



Die neue  
LandLiebe  
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer

