

Kürbis-Mascarpone Suppe mit einem Schuss Sambuca



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Kg Muscat oder Butternut Kürbis
- Curry Pulver
- 200 ml trockener Weisswein (z.B. Arneis)
- 800 ml Hühnerbouillon, wenn möglich selbstgemacht
- Salz
- 200 g Mascarpone
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Sambuca

Zubereitung

1. Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Kürbiswürfel mit dem Wein, einer schönen Prise Curry Pulver und der Bouillon aufkochen und leicht salzen. Halb zugedeckt während mindestens 60 Minuten ganz leise köcheln lassen.
3. In einem Blender oder mit dem Mixer pürieren. Wenn nötig, zum Verfeinern durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben.
4. Mascarpone einrühren und vorsichtig erhitzen.
5. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit einem Schuss Sambuca würzen. Da der Sambuca sehr kräftig im Geschmack ist, erst einmal zurückhaltend dosieren und nach dem Probieren schauen, ob es doch etwas mehr verträgt.