

Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkräpfen

Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkräpfen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [21.09.2016](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten/ Zubereitung für 8 Personen:

600g Speisekürbis geschält

150g Zwiebeln

100g Butter (Fettstoff)

150g Lauch gerüstet

1 Stk Tomate

030 g Ingwer frisch gerieben

8 dl Gemüsebouillon

1 Zitrone (Saft)

400g Vollrahm (150g schlagen für Garnitur)

Salz, Cayennepfeffer, Curry, Muskat, Pfeffer

Kürbiskernen, frischer Oregano

Kürbiskernenöl

Holzspiessli

Vorbereitung

Kürbis schälen und ohne Kernen in gleich grosse Würfel schneiden.

Lauch längs halbieren waschen und in Matignon schneiden.

Geschälte Zwiebeln hacken.

Tomaten ohne Kernen vierteln.

Kürbiskernen leicht rösten (nicht zu heiss)

Oreganoblätter zupfen.

Zubereitung

Lauch / Zwiebeln in Butter andünsten

Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkrapfen

Kürbis/Tomaten beugeben kurz mitdünsten.

Mit der Gemüsebouillon auffüllen, unter zeitweiligem Rühren gut weichkochen (ca. 40 Min.).

Würzen, geriebenen Ingwer / Zitronensaft usw.

Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Drahtsieb passieren.

Nochmals aufkochen (aufmixen) mit Vollrahm verfeinern, abschmecken

Garnitur

Geröstete/gehackte Kürbiskernen, gezupfte frische Oreganoblätter,

auf geschlagenen mit Gin parfümiertem Rahm.

Kürbiskernenöl

Servieren

In vorgewärmte Tassen mit den leichtwarmen Blätterteigkrapfen (Holzspiessli)

Blätterteigkrapfen

Zutaten für 4 Krapfen:

1 Blätterteig (fertig)

40g Rohschinken

40g Fetakäse

1 Oliven

20g Rahm

1 Ei Salz / Pfeffer

Vorbereitung:

Blätterteig in runde Plätzchen von 7 cm ausstechen und kühl stellen

Zubereitung der Füllung:

Rohschinken und Oliven in Brunoise schneiden

Fetakäse ein bisschen verdrücken, alles vermischen, mit Rahm verfeinern

Abschmecken

Zubereitung Gericht:

Ränder der Blätterteigplätzchen mit Wasser bepinseln

Füllung auf einer Teighälfte verteilen, dabei ein Rand frei lassen "

Unbelegten Teig über die Füllung schlagen

Ränder mit der Gabel leicht andrücken

Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkrapfen

Krapfen mit Ei bepinseln. mit Gabel einstechen

Im vorgeheizten Ofen bei 190 ° ca 9 Minuten backen