



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

Kürbissuppe mit geräucherter Entenbrust

ZUTATEN

400 g Muskatkürbis in Würfel geschnitten
300 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
Spritzer weißer Balsamicoessig
Salz
weißer Pfeffer
2 Zehen Knoblauch geschält und angedrückt
ein Zweig Thymian
½ Gemüsezwiebel in Würfel geschnitten
Sonnenblumenöl
Eine geräucherte Entenbrust

ZUBEREITUNG

Die Kürbiswürfel mit den Zwiebelwürfeln in etwas Sonnenblumenöl anschwitzen. Mit Brühe und Sahne auffüllen. Den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben und köcheln bis der Kürbis weich ist.

Den Thymianzweig wieder herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, mixen und passieren.

Die Entenbrust in hauchdünne Scheiben schneiden und mit der Suppe servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Ciabatta.