

## Kürbissuppe à l'Orange

### Zutaten für 4 Personen

1	EL	Butter	
2		Schalotten	Fein hacken, in Butter andämpfen
3	TL	Curry	Darüber streuen, mitdämpfen
700	g	Kürbis, gerüstet	In Würfel Schneiden, kurz mit dämpfen
2.5	dl	Orangensaft	
1½	TL	Salz	Zugeben, zugedeckt weich köcheln, mit Mixer fein pürieren
1	Becher	Sauerrahm	Mit Schwingbesen dazurühren
3	EL	Gin	Beigeben
		<b>Tipps</b>	Vor dem Servieren 2 EL Tomatenpüree beigeben. Anstelle von Orangensaft Gemüsebouillon verwenden
		<b>Servieren</b>	Mit Orangencroutons

### Orangencroutons

50	g	Butter	
½		Orangenschale, gerieben	
1	TL	Orangensaft	
2		Knoblauchzehen	Gepresst
		Salz, Pfeffer	
1	EL	Kürbiskerne	Fein gehackt. Alles mit Gabel gut mischen, im Kühlschrank fest werden lassen.
4	Scheiben	Toastbrot	Toasten, in 8 Dreiecke schneiden, mit Orangenbutter bestreichen.
		Orangenzester	Toast garnieren, zu Suppe servieren.