

Hokkaido-Kürbiscrème-Suppe „oriental“ mit steyerischem Kürbiskernöl & gebackenem Hackfleischbällchen im Brick-Teig

Rezept für 4 Personen
(Hauptgangportionsgröße: ca. 600-650ml jeweils)

Zutaten Suppe:

1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
250g Gemüsezwiebeln
100g Margarine oder Rapsöl
400g geschälte Kartoffeln
750ml Sahne
750ml Gemüsebrühe
25ml steyerisches Kürbiskernöl

Gewürze Suppe:

2 Teelöffel Knoblauch Pulver
2 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel Rauchsatz
1 Teelöffel gemahlener Koriander
1 Teelöffel Curry-Pulver „gold elephant“
1 Prise Paprikaflocken (scharf)
1 Prise Chili-Pulver
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Ingwer (gemahlen)
Salz & Pfeffer nach Bedarf

Zutaten Hackfleischbällchen:

60g Schweinefilet o. -rücken

170g Brick-Teig (1 kl. Paket)

1 Hühner-Ei

je 1 Prise Kurkuma, Ingwer, Curry, Coriander (nach eigenem Ermessen)

Zubereitung:

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe

- Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren & entkernen
- Kartoffeln, Zwiebeln & Hokkaido-Kürbis in grobe Würfel schneiden und anschließend mit Margarine/Rapsöl im Topf „anschwitzen“
- nach dem Anschwitzen die Gewürze dazugeben & gut verrühren
- danach Sahne und Gemüsebrühe hinzugeben
- alles zusammen ca. 20 min kochen lassen bis die Kartoffeln & der Kürbis gar sind
- das Ganze nun mit dem Pürierstab pürieren und final abschmecken (Salz & Pfeffer nach Bedarf)
- das Kürbiskernöl kurz vor dem Servieren der heißen Suppe darüber träufeln

gebackene Hackfleischbällchen

- Schweinefleisch durch Fleischwolf drehen oder von Hand fein hacken
- würzen & zu kleinen Bällchen formen
- Brick-Teig auslegen & mit Vollei bestreichen
- Hackbälchen nun im Teig „einrollen“
- danach im heißen Öl knusprig braun ausbacken (Pfanne/ Fritteuse)
- nachdem die heiße Suppe in der Tasse servierfertig angerichtet wurde das Hackfleischbällchen im Brick-Teig separat dazu servieren (nicht in die Suppe geben!!)