



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

---

## Wein-Rezept: Kürbiscreme

---

### ZUTATEN (für 4 Personen)

---

1 Hokkaidokürbis (ca. 1½ kg)  
3 EL Butter  
2 Schalotten  
2 Gläser Traiser Rotenfels Riesling Kabinett  
Hühnerbrühe oder Fischfond  
0,2 l süße Sahne  
Zitronensaft  
Gewürze: Salz, 1 Prise Cayennepfeffer

---

### ZUBEREITUNG

---

Den Kürbis vierteln, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Butter in einem geräumigen Topf schmelzen und die sehr fein gehackten Schalotten darin glasig anbraten. Die Kürbisstücke zugeben und 5 Minuten lang dünsten, dabei salzen und rühren. Mit dem Wein ablöschen, dann soviel Brühe oder Fond dazugeben bis der Kürbis knapp bedeckt ist. Den Deckel auflegen und 10 Minuten garen. Mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine durchmischen. Danach die Sahne angießen. Wenn die Crème noch fest wie Brei sein sollte, mehr Wein und Brühe dazugeben bis die Konsistenz stimmt. Die Crème muss flüssig sein, sie muss vom Löffel laufen und nicht tropfen. Mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Mit Weißbrotcroûtons oder gerösteten Kürbiskernen und einem Löffel Kürbiskernöl, das zum Schluss in die Teller geträufelt wird, servieren.

Hokkaidokürbisse sind kleine, orangefarbene Kürbisse mit sehr festem und aromatischem Fruchtfleisch. Kürbiskernprodukte aus der Steiermark sind in gut sortierten Supermärkten und Reformhäusern erhältlich.

---

### WEINEMPFEHLUNG

---

Der sanfte Charakter des Kürbisses harmoniert hervorragend mit der natürlichen Restsüße und feinen Säure des Rieslings. Daher sollte der Kabinett sowohl zum Kochen verwendet als auch bei Tisch serviert werden.

---

### HERKUNFT

---

Die Brüder Lange, Autoren des außergewöhnlichen Buches „Keine Angst vor Wein“, erschienen im Gräfe & Unzer Verlag, haben uns dieses wirklich überragende Rezept gegeben, da sie die Suppe selbst mit unserem Traiser Rotenfels Riesling Kabinett genossen haben und begeistert waren. Unserer Familie schmeckt diese Suppe so gut, dass wir die Kürbiszeit regelrecht herbei sehnen.

---