



Kürbissuppe mit Speckpflaumen

Man nehme für 4 Portionen:

300 g Hokkaido
50 g Zwiebeln
50 g Wurzeln
10 g Ingwer
3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
20 g Butter
2 EL Olivenöl
1 Orange
400 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
4 große Scheiben durchwachsenen Speck
8 getrocknete Pflaumen
Salz
Zucker

- Hokkaido waschen, vierteln, Kerne und Faseriges entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden
- Zwiebel(n) pellen und würfeln
- Wurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Ingwer schälen und reiben
- Orangen auspressen (200 ml Saft werden benötigt)
- Speckscheiben quer halbieren, in jede Scheibenhälfte eine Pflaume wickeln, je 2 Pflaumen auf einen Spieß stecken, auf einen mit Backpapier belegten Grillrost (Backblech) legen
- Backofengrill vorheizen

Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel andünsten. Nach 3 Minuten Kürbis, Wurzeln, Ingwer Thymian und Lorbeerblatt zugeben und weitere 3-4 Minuten andünsten. Orangensaft und Brühe zugeben, salzen, und 25 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Pflaumen in den Ofen geben, bei Bedarf nach einiger Zeit einmal wenden. Lorbeerblatt und Thymianstiele aus der Suppe entfernen und die Suppe im Blender oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit den Pflaumenspießen servieren.