

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

South African Pumpkin & Apple soup

& einen Schuss Buffelsdrift Cape Muscat

Zutaten (für 6 Personen)

- 1 Butternut Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Muskatnuss gerieben
- 100 ml Buffelsdrift Cape Muscat
- 500 ml Hühnerbrühe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Olivenöl
- 6 dünne Streifen Speck



Zubereitung

Kürbis und Äpfel schälen, entkernen und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel pellen und würfeln. In einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen, Zwiebel- und Apfelstücke darin für 5 Minuten andünsten. Zimt und Muskatnuss sowie Kürbiswürfel dazugeben und 1 Minute weiter dünsten. Herdplatte auf maximale Temperatur erhöhen und mit Buffelsdrift Cape Muscat ablöschen. Mit heißer Hühnerbrühe aufgießen, aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Während die Suppe köchelt, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Speckstreifen darin kross ausbraten. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe glatt pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern servieren und mit dem krossen Speck garnieren.

Guten Appetit!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de