

Kürbis-Limetten-Suppe im Brottöpfchen

Eine Kürbissuppe serviert in Schalen aus Brot

etwa 6 Portionen    aufwändig  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Schale oder Suppentasse (Ø etwa 11 cm)
Alufolie
Küchenpapier
Fett
Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
2 Eiweiß (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
100 ml Milch
2 EL gehackter Dill

Zum Bestreichen:

2 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Suppe:

50 g Kürbiskerne
500 g Kürbis (vorbereitet gewogen)
1 Zwiebel
100 g Porree (Lauch)
150 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
750 ml Gemüsebrühe
300 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Curry
Saft von 1 Limette und Schale
50 g gewürfelter roher Schinken
1 Kästchen Kresse

1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 2 Die Suppentasse oder Schale mit Alufolie auslegen. Mit geknülltem Küchenpapier "ausstopfen" und die überstehende Alufolie über dem Küchenpapier schließen. Aluform aus dem Gefäß herausnehmen und auf diese Weise 6 Aluformen herstellen (Abb. 1). Die Aluformen außen fetten. Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig in 13 gleich große Stücke teilen. Je 6 Teigstücke zu Platten (Ø etwa 13 cm und 16 cm) ausrollen. Je eine Aluform mittig auf eine kleine Teigplatte setzen und je eine große Teigplatte darüber legen (Abb. 2). Den Teig an den Rändern fest zusammendrücken, evtl. überstehenden Teig umschlagen und die Töpfchen auf das Backblech stellen. Darauf achten, dass keine Löcher in den Töpfchen sind!



- 4 Aus dem übrigen Teigstück 12 Henkel und 6 Deckelgriffe formen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Töpfchen bestreichen. Die Henkel an den Seiten fest andrücken und die Griffe auf der Wölbung. Henkel und Griffe ebenfalls mit Eigelb-Milch bepinseln und die Töpfchen nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Sofort nach dem Backen von den Töpfchen einen Deckel abschneiden (Abb. 3) und die Alufolie entfernen. Töpfchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 5 **Suppe:**
Kürbis in Spalten schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und 500 g abwiegen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den Porreeringen kurz anbraten. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel zugeben und alles unter Rühren etwa 2 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. mit leicht geöffnetem Deckel kochen und anschließend pürieren. Crème légère hinzufügen und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Curry, Limettenschale und -saft abschmecken. Schinkenwürfel unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 6 Die Suppe in die Brottöpfchen füllen, mit Kresse und Kürbiskernen bestreuen. Nach Wunsch mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

