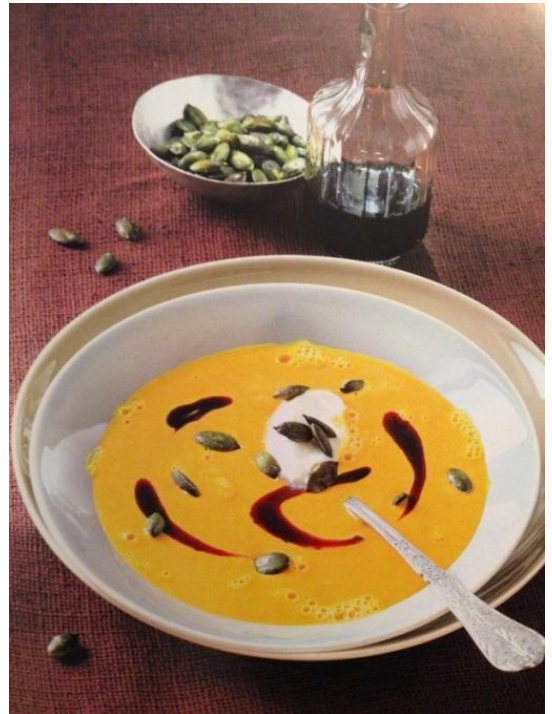


## Kürbissuppe mit Umami-Schokolade

**Zubereitung: 1 Stunden 30 Minuten**  
**Für 4 Personen**

### Zutaten

- 800g Hokkaidokürbis
- 30g Ingwer, geschält
- Instant-Fleischbrühe
- 200ml Sahne, plus Sahne zum Garnieren
- 500ml Riesling
- Saft von 1 Orange (oder 50ml Orangensaft)
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Zucker
- 50g Umami-Schokolade (38% Kakao, gewürzt mit Salz und Zitrusgewürzen), gehackt
- 10g Kürbiskerne, geröstet
- Kürbiskernöl



### Zubereitung

Den Hokkaidokürbis und den Ingwer in eine mit Wasser gefüllte Bratpfanne legen und im Ofen bei 200°C garen, bis er weich ist. Das dauert etwa 1 Stunde.

Den Kürbis aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen, bis man ihn anfassen kann. Das Wasser aufbewahren.

Die Instant-Fleischbrühe in 300 Milliliter Kürbiswasser auflösen. Die Kürbiskerne und faserige Innere aus dem Kürbis entfernen und das Fruchtfleisch mit der Brühe und dem Ingwer pürieren.

Das Püree aufkochen lassen, dann die Sahne, den Riesling und den Orangensaft hinzufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und erneut aufkochen lassen. Den Herd auf niedrige Hitze stellen.

Die Schokolade in die Suppe rühren und diese mit gerösteten Kürbiskernen, ein paar Tropfen Kürbiskernöl und einem Klecks Sahne garnieren und servieren (siehe Foto).