

„Thanksgiving“ Melonensuppe

-26.11.2010-



„Thanksgiving Melonensuppe“ für 10 Personen

Es wird benötigt (alles ca. Angaben):

- 2 mittlere Honigmelonen, 2 Charlotten, 6g Kümmel, 25 g Butter, 250 ml Sahne
- 2 Liter Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Strauss Basilikum (frisch)

Zubereitung:

- Melonen herunterschälen, teilen & entkernen, Fruchtfleisch der Melonen pürieren
- Charlotten würfeln, in Butter glasig schwitzen, dann Kümmel hinzugeben und Hitze nach 5 Min. abstellen
- Suppentopf mit Brühe aufgiessen, Sahne hinzugeben, Zwiebel-Kümmel-Butter Mix unterrühren, Melone hinzugeben & aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mind 2 Stunden bei kleiner Hitze ziehen lassen und oft umrühren
- ca. 1 Stunde vor dem Servieren Basilikum zerhacken und unterrühren, wallend aufkochen ohne Deckel

Serviervorschlag:

- in Schalen heiss servieren, ggf. dazu Brotsticks o.ä. reichen
- dazu frisch gepressten Fruchtsaft oder Wasser reichen