

Sopa

Sopa de crema de calabaza (Argentina)

Ingredientes

- Manteca, 100 g
- Harina, 2 cucharadas
- Cebolla, 1
- Puerro, 1
- Zanahoria, 1
- Apio, 1 varita
- Calabaza, 1 mediana
- Caldo de verduras, 1 litro

Preparación

- Pelar y picar finamente la cebolla.
- Lavar y picar finamente el puerro y el apio.
- Pelar y rallar la zanahoria.
- Pelar la calabaza y cortarla en cubos.
- En una olla calentar la manteca y saltear la y
- Incorporar la harina mientras se mezcla per
- Incorporar el caldo de a poco y seguir mezcl
- Incorporar la calabaza a la sopa.
- Dejar hervir a fuego lento la sopa de ca
- Procesar la sopa crema de calabaza.
- Volver a calentar y servir.

La sopa crema de calabaza se puede

Kürbissuppe

- 2 verschiedene Arten Kürbis in Stücke schneiden
- 3-5 Apfel, Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- Salz + Pfeffer
- 3 Apfel, Olivenöl

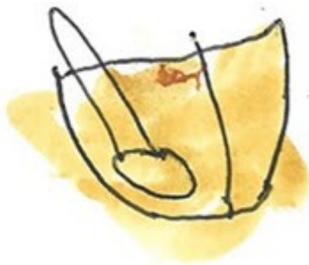
- etwas vom Kürbis + Zwiebeln im Topf mit Öl anbraten
- dann alle Zutaten mit Wasser + Brühe ca. 20 min. kochen
- zum Schluss pürieren + auf jeden Fall danach essen!!!

Rehe Jähnch
7. 10. 2023

Kürbisse Suppe Fenchel Rezept von Abdu

2.10.2023 die

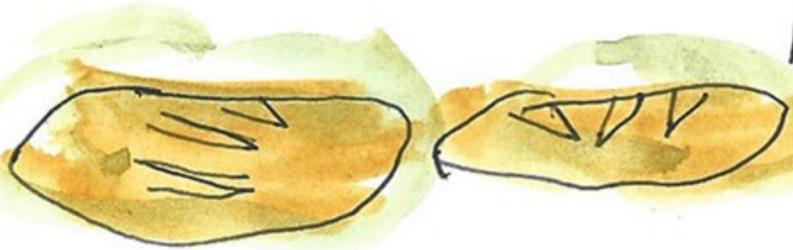
1. Wir waschen den Kürbisse
2. Den Stängel abschneiden
3. Den Kürbisse halbieren
4. Den Kürbisse ^{Würfeln} Vierecken
5. Die Samenkörner harus nehmen



6. Die Kartoffel ~~in~~ kochen
7. Innere ~~schalen~~ schälen
8. kochen 20 Minuten
9. ~~Innen~~ reiben und klein schneiden.
10. Gemüse brühe ~~in~~ in den Topf

Gemüse brühe, Meer saltz Maissbrühe
Keratten Glukosesirup Paprika Zwiebeln
Tomaten Pastinaken Gewürze Kurkuma
Ingwer Muskatnuss Lorbeer
Peffer

11. Gemüse brühe heiß machen
12. Petersilie waschen und klein machen
13. Kartoffeln einstecken
14. Kartoffeln schälen
15. Kürbisse teile in die heiße Brühe
20 Minuten kochen.
16. In die ^{Kartoffel} gekochten ^{den} mit Gemüse ^M Mixen
Kürbisse
17. Propieren nachwürzen



Butternut Soup recipe

Butternut soup is a favourite South African starter. The butternut has a flavor all on its own and it is great to serve it as a starter before a good roast beef or lamb.

Ingredients

2 medium butternuts

1 apple

2 medium onions

50g butter/margarine (4T)

7 ml medium curry powder (1 ¼ t)

40 g cake flour (4 T)

pinch of ground nutmeg

2 chicken stock cubes

750 ml boiling water (3 c)

500 ml milk (2 c)

7 ml salt (1 ½ t)

Instructions on how to make it

Peel, seed and dice the butternuts. Peel, core and chop the apple. Peel the onions and chop roughly. In a large saucepan, saute the chopped onions in the butter/margarine. Add the curry powder and fry the mixture lightly. Add the butternut and apple and saute the mixture for a while. Add the flour and nutmeg and stir-fry lightly.

Dissolve the chicken stock cubes in the boiling water. Add the stock, together with the milk, and salt, to the butternut mixture. Boil, with the lid on, over moderate heat until the butternut pieces are soft. Stir the mixture occasionally. Puree or blend until smooth. The colour of the soup should be a deep yellow and the texture creamy. Serve the soup hot.

Each bowl of soup may be garnished with a teaspoon of cream and a little finely chopped parsley. For an interesting variation, replace the nutmeg with a little finely grated orange rind and add a few shreds of orange rind to the garnish.

Makes 2 liters (8 cups) of soup.

Rezept

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Ein Rezept von Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen, am 15.11.2023

Zutaten

400 g Hokkaido-Kürbis
2-3 Schalotten
2 EL Rapsöl
30 g Kürbiskerne
Pfeffer

20 g Ingwer
600 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
Salz
3-4 EL Kürbiskernöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

0, 1 Kaffeeleffel Zucker mit Kürbis karamellisieren

Zubereitung

1. Kürbis waschen, von Kernen und weichem Inneren befreien und würfeln. Ingwer und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis, Schalotten und Ingwer 3-4 Minuten in heißem Rapsöl anschwitzen. Mit Brühe und Sahne aufgießen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Salzen und grob hacken. Kürbissuppe mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Heiße Suppe in tiefe Teller füllen. Mit Kürbiskernöl beträufeln und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Davor noch Zitronensaft (1 Spritzer)



Von: Hans Christoph von Tavel hctavel@hotmail.com
Betreff: AW: 7.Okt. ,11-14 Uhr ,Kunsthhaus Schulberg 10, Wiesbaden
Datum: 5. Oktober 2023 um 21:03
An: Vollrad Kutscher vollradkutscher@vollrad-kutscher.de

Kürbissuppe aus Marokko, mitgeteilt von Hassan Afif:

2 Kg Kürbis, im Salzwasser 25 Minuten aufkochen.

Dann: Olivenöl beigeben, rühren,

Gewürze: Koriander

Carvi

Ingwer

Curcum

Kümmel

Thymian

Petersilie en grain

Paprika, mild oder scharf

Käse nach Belieben

rühren

Dekoration mit Petersilie o.ä.

Mit besten Wünschen für ein gelungenes Kürbisfest, Deine
Hassan Afif, Hans Christoph von Tavel

Von: Joe Walter <joe.walter@brandberg.de>
Betreff: Aw: 7.Okt. ,11-14 Uhr ,Kunsthaus Schulberg 10, Wiesbaden
Datum: 6. Oktober 2023 um 17:16:45 MESZ
An: Vollrad Kutscher <vollradkutscher@vollrad-kutscher.de>

Hallo Vollrad,

ja, so machen wir das. Die frühere Nachbarin ist wahrscheinlich in Swakopmund wo sie auch ein Flat haben, und sie hat ihren Rechner nicht mitgenommen. Sobald sie antwortet, schicke ich dir das Rezept damit du etwas zu Essen bekommst und nicht vom Fleische fällst.

Herzliche Grüße

Joe (Walter ist Nachname)

Am 06.10.23 um 16:15 schrieb Vollrad Kutscher:

Hallo lieber Walter,

es Ist noch nicht zu spät!!!

Schicke doch das Rezept später, ich reserviere Dir ein Glas mit Suppe, die ich für Dich dann esse, wenn das Rezept eingetroffen ist :-)) und schicke Dir dann das aufgeklebte Bild mit der Post als Dankeschön!

Wie findest Du das,... gemäß dem Motto: "Je oller, desto doller!"

Gevatter Hein darf dann auch noch etwas warten!!! Es fehlt ja auch noch Chile als letztes Pfennigdenkmal...ich bin aber weiter dran!

Herzliche Grüße

Vollrad

Am 05.10.2023 um 18:40 schrieb Joe Walter <joe.walter@brandberg.de>:

Hallo lieber Vollrad,

Ich habe versucht von meiner früheren Nachbarin noch ein Rezept für Butternut Suppe zu bekommen, leider hat sie nicht auf meine Mail reagiert und morgen ist es sowieso schon zu spät. Schaun wir mal für nächstes Jahr wenn ich dann noch lebe.

Ich wünsche dir eine sehr schöne Feier morgen.

Ganz herzliche Grüße

Joe

La soupe de courge
de Mamie Rose

Pour 1 kg de Potiron :

↳ coupé en petits
morceaux

- 1 litre de lait
- 1 tablette de bouillon poule

Cuire le potiron dans le lait avec le bouillon, jusqu'à ce qu'il soit tendre en remuant fréquemment..

Mixer et ajouter deux cuillères de crème fraîche.

Au moment de manger, saupoudrer de persil frais pour faire joli.

Küchli'suppe

- 2 verschiedene Arten Küchli's u'n Stücke schneiden
 - 3-5 Eßl. Gemüsebrühe
 - 2 Zwiebeln
 - Knoblauch
 - 1 Stück Ingwer
 - Salz + Pfeffer
 - 3 Eßl. Olivenöl
-
- etwas vom Küchli's + Zwiebeln u'm Topf mit Öl anbraten
 - dann alle Zutaten mit Wasser + Brühe ca. 20 min. kochen
 - zum schluss pürieren + auf jeden Fall danach essen!!!

Elke Jänich
7. 10. 2023

Ein Rezept für den feinen Kürbis für 4 Personen

Sahnige Kürbissuppe mit Kokos

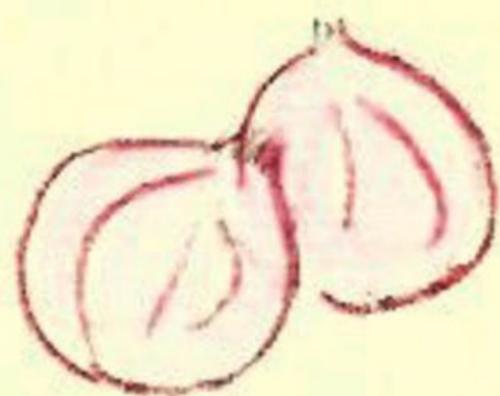
Zutaten für 4 Personen:

750 g Hokkaido-Kürbis, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 60 g Kokosflocken, 4 El Olivenöl, Kürbiskernöl, 0,6 L Gemüsebrühe, 0,2 L Sahne, Salz, Ingwer, Curry, 1 Tl Zucker, 100 g Schmand, Petersilie oder Koriander.

Zubereitung:

Kürbis gut waschen und in Spalten schneiden, Kerne und grobe Fasern herauslösen, den Stielansatz entfernen. Kürbisfleisch mit der Schale grob würfeln, Zwiebeln schälen und fein hacken, die Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Im heißen Olivenöl alles zehn Minuten andünsten. Kokosflocken und Gemüsebrühe zugeben und alles mit einem Rührstab fein pürieren. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Ingwer, Curry sowie Zucker würzen, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend nochmals nachwürzen. Mit einem Klecks cremig gerührtem Schmand und gezupfter Petersilie oder Koriander samt Kürbiskernöl servieren.

Guten Appetit!



KÜRBISSUPPENREZEPT

750g	KÜRBIS
2	Möhren
1	Kartoffel
1	Zwibel
2 El	Öl
1 Bd.	Suppengrün
1.5 L	Gemüsebrühe
200g	Sahne
Brise	Salz
"	Pfeffer
"	Zitronensaft
"	Muskatnuss gemahlen

1. Kürbis zerlegen, schälen, in 1.5 cm grosse Würfel schneiden. Suppengrün, Möhren, Kartoffeln, Zwiebel schälen, kleinschneiden
2. Kartoffeln, Möhren, Zwiebel in Öl rösten, Suppengrün hinzugeben, ca. 5 Min. dünsten, Gemüsebrühe, Kürbiswürfel hinzugeben, ca. 20 Min garen (geringer Hitze)
3. Suppe fein pürieren, Sahne hinzugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss
4. Garnieren mit Petersilie, Schnittlauch, Kürbiskernen, Kürbiskernöl

Haferflocke laedt zur grossen Herbstparty ein mit allen Kräuterfreunden und freut sich auf Kürbis, Kartoffel und Möhrchen. Zunächst möchte Haferflocke sich etwas im Wiesbadener Heilquellwasser suhlen (Haferflocken 10 Minuten in Wasser legen), bevor die Verwöhnkur mit Wärmecreme draufkommt (etwas in Lein-Öl anschwitzen); zum Abkühlen etwas Peeling (eine Prise Zucker auf die kurz angeschwitzten Haferflocken) weitergeht.

Unter den Kräuterfreunden sind Koriander, Minze und Gänseblümchen, die noch beim Birkenrinden-Teeschlürfen sind (ein Bündel Koriander, Minze und Gänseblümchen kurz in Birkenrinden-Tee dünsten).

Nach einiger Zeit haben sich alle auf Kartoffelsitzbänkchen (Kartoffeln in Thymian gekocht, geschält und dann gewürfelt) eingefunden (Kartoffeln gewürfelt in grosser Schale platzieren, angeschwitzte Haferflocken drauf und dann die gedünsteten Kräuter) und fragen sich schon, wo Kürbis und Möhrchen wohl mal wieder bleibt.

Kürbis und Möhrchen mussten natürlich mal wieder in den Saunapark und konnten sich mit einer Therme nicht begnügen. Kürbisputzen dauert nämlich etwas länger. Erst die grosse Schrubbe (Kürbis und Möhrchen mit Gemüsebürste abschrubben), dann zum Friseur für die Aufteilung (Kürbis in Würfel, Möhrchen in Halbkreis-Scheibchen schneiden) und dann ab zu den Römern (beide zusammen mit Schmalz in den grossen Römertopf und etwa 30 Minuten dort brodeln lassen).

Haferlocke und Kräuter fragen sich schon, ob Kürbis und Möhrchen von den Römern eingebürgert werden oder ob noch Ätzebär-bedarf (hessischer Dorfkarneval) besteht, schliesslich haben sich alle so auf die Herbstparty gefreut. Kürbis und Möhrchen kommen auch etwas zerfrant aus dem Saunapark wieder raus und möchten wieder unter hessischem Gemüse abtauchen. Dann gibt es nun endlich mit Wiesbadener Thermalwasser die grosse Herbst-Schwimmparty (in die grosse Schale der Kartoffel mit Haferlocke und Kräuter etwas Wiesbadener Thermalwasser oder Sprudelwasser, bis alles damit abgedeckt; dann die Kürbis-Möhren-Pampe aus dem Römertopf noch drauf). Und nun gibt's endlich die grosse Schwimmbadparty mit Wasserballett und VivaldiKlängen (alles gut umrühren und wer mag, für die Wasserschwingungen hierbei Vivaldi zu Gehör bringen).

Hierzu wird empfohlen als Nachtisch: frisches Obst, Esskastanien und Wallnüsse

////////////////////////////////////

Mit freundlichen Gruessen

Eike Theresia Steinhoff

=====

Eike Theresia Steinhoff (Magistra Artium)

Wohnsitz: Wiesbaden (Hessen)

Postanschrift: Friedberger Anlage 14 MailBoxesEtc, 60316 Frankfurt am Main

email: email.briefe@web.de

Sopa

Sopa de crema de calabaza (Argentina)

Ingredientes

Manteca, 100 g
Harina, 2 cucharadas
Cebolla, 1
Puerro, 1
Zanahoria, 1
Apio, 1 varita
Calabaza, 1 mediana
Caldo de verduras, 1 litro

Preparacion

- Pelar y picar finamente la cebolla.
- Lavar y picar finamente el puerro y el apio.
- Pelar y rallar la zanahoria.
- Pelar la calabaza y cortarla en cubos.
- En una olla calentar la manteca y saltear la verdura, menos la calabaza.
- Incorporar la harina mientras se mezcla permanentemente con cuchara de madera.
- Agregar el caldo de a poco y seguir mezclando.
- Incorporar la calabaza a la sopa.
- Dejar hervir a fuego lento la sopa de calabaza unos 30 minutos.
- Procesar la sopa crema de calabaza.
- Volver a calentar y servir.

La sopa crema de calabaza se puede presentar acompañada de croutons.

