Kürbistopf "Paul Bocuse"

Kategorie: Eintopf/Auflauf

Rezept Nr.: 445

Portionen: 8

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Muskatkürbis	4	kg	
Weißbrot	250	Gramm	lin Würfeln, geröstet
Gruyère	100	Gramm	
Sahne	2	Liter	
Salz, Pfeffer	0		

Zubereitung

1. Beim Kürbis einen Deckel abschneiden (auf der Unterseite, an der der Stil sitzt) und den Bart und die Kerne aus dem Inneren des Kürbis entfernen.
2. Nun abwechseknd Weißbrotwürfel und geriebenen Käse einfüllen, salzen und pfeffern und mit der Sahne aufgießen.
3. Den "Deckel" des Kürbisses passgenau wieder aufsetzen und bei 180° im Ofen ca. 2 Stunden garen.
4. Den Kürbis im Ganzen auftragen und beim Servieren mit der Suppenkelle den Inhalt zusammen mit dem nun weichen Fruchtfleisch vermischen, evtl. noch etwas abschmecken, und in Suppenteller füllen.

Anmerkung.: Das sehr sttraktive und schmackhafte, aber auch sättigende Gericht kann man dadurch etwas leichter machen, indem man statt 2 Liter Sahne nur 1 - 1,5 Liter verwendet und stattdessen Geflügel- oder Gemüsebrühe verwendet.

Weinempfehlung: Dazu passt ein schöner elsässer Pinot blanc oder auch ein nicht zu trockener Muscat d'Alsace.

© ea für

Notizen

© ea für