

REZEPTTIPP DES MONATS

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Salbei-Knödelinos®

Genießen Sie die bunte Vielfalt im Herbst.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung Burgis Knödelinos®
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 150 g Kichererbsen
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Salbei
- 125 g Butter
- 1 Dose Kokosmilch
- 150 ml Orangensaft
- 1 Stück frischer Ingwer, daumengroß
- 1 Chili
- Salz, Pfeffer
- Currypulver
- Kürbiskerne



Zubereitung

1. Den Hokkaido-Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Den Kürbis in grobe Stücke würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und würfeln. Anschließend beides mit etwas Olivenöl in einem Topf glasig dünsten.
3. Die Kürbiswürfel zugeben und kurz mit den abgeseihten Kichererbsen im Topf anbraten. Anschließend das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Deckel auf den Topf setzen und das Ganze für ca. 10 Min. dünsten.
4. In der Zwischenzeit den Salbei in kleine Streifen schneiden und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Anschließend die Knödelinos® hinzugeben und goldbraun anbraten. Jeweils vier Knödelinos® mit ein paar Salbeiblättern auf einen Spieß stecken.
5. Nun die Kokosmilch und den Orangensaft zum Kürbis hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe aufkochen lassen, den geriebenen Ingwer und Chili hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Das Ganze mit Kürbiskernen garnieren und mit Knödelinos®-Spießen genießen.

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



(einfach)

Schmankerltipp/Alternative:

Nach Belieben kann die Suppe mit Schmand abgeschmeckt werden.

Zu Halloween mit Schmand ein gruseliges Spinnennetz ziehen und schon wird das leckere Rezept zum echten Halloween-Hingucker.

Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und im unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte



Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, lintl@kommunikationpur.com