



# Oostenrijk

## **Steierische Kürbissuppe** *Pompoensoep uit Stiermarken*

750 gr. pompoenvlees  
1 ui  
2 tenen knoflook  
1 el. olie  
½ l. groentebouillon  
½ tl. gemalen karwij  
½ tl. majoraan  
zout en peper  
200 gr. room  
1 bosje bieslook

Vraag me niet waarom, maar de beste pompoenpitolie komt uit Stiermarken. Die moeten we dan ook hebben: "Steierische Kürbiskernöl"

Snij de ui fijn en fruit hem glazig in de olie. Snij het pompoenvlees in blokjes, hak de knoflooktenen fijn en doe ze bij de uien. Laat het een paar minuutjes meebakken. Giet er dan de bouillon overheen, doe er de majoraan en de karwij bij en breng de soep aan de kook. Laat het een half uurtje zachtjes koken.

Pureer de pompoensoep met een staafmixer. Roer er de room door, pureer het nog eens kort, en laat het dan nog eens 2 minuutjes pruttelen. Proef af op zout en peper.

Bestrooi de pompoensoep voor het serveren met wat gehakte bieslook en sprenkel er een lepel pompoenpitolie overheen.