

Kürbiscreme-Suppe



Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

1 kg Kürbis: Hokkaido, Butternut oder Muskat	2 EL Mehl
2 Zwiebeln	800 ml Brühe
2 EL Butter oder Öl	200g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Wie geht's?

1. Kürbis entkernen, schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden), schneiden und Zwiebeln schälen und schneiden.
2. Butter in großem Topf erhitzen, Zwiebeln bei mittlerer Stufe glasig dünsten. Kürbis kurz mitdünsten.
3. Mehl drüberstreuen und anschwitzen lassen. Etwas rühren.
4. Brühe und Sahne dazugeben. Alles aufkochen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.
5. Suppe mit Pürierstab pürieren oder fein stampfen und mit Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

Mit dieser Variante wird die Suppe ein richtiges Highlight!

Etwas exotischer wird es, wenn zu Schritt 2 noch etwa 3 cm geschnittener Ingwer zugegeben wird. Dazu die Sahne durch Kokosmilch austauschen und alles mit etwas Zitronensaft würzen. Wer mag nimmt etwas Chili dazu.

Die Suppe kann auch mit Möhren, Kartoffeln, Lauch oder anderen Gemüse „gestreckt“ werden und schmeckt jedes Mal etwas anders.

Ein kleiner Schuss Apfelessig gibt eine angenehme Würze.

Diese Toppings können noch als Beilage draufgestreut werden:

- Kürbiskernöl, Kürbiskerne
- Frische Kräuter
- Gebratener Speck
- Für Variante: Gebratene Garnelen