

Kürbissuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten

50 g Butter
125 g Wurzelgemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie), fein geschnitten
500 g Speisekürbis (Muskat, Hokkaido oder Butternutkürbis)
1 1/4 l Gemüsebrühe
50 ml Sahne
25 g Butter
100 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
Salz und Pfeffer
1 Tl geschlagene Sahne
etwas Kürbiskernöl
evtl. Kürbiskerne

Zubereitung

- Kürbis schälen (Hokkaido-Kürbis muss nicht geschält werden), putzen und in Würfel schneiden.
- 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, das Wurzelgemüse (Zwiebeln, Lauch, Sellerie) begeben und dünsten.
- Kürbis und Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Brühe und Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Anschließend eine halbe Stunde kochen lassen, dabei mehrmals den Schaum abschöpfen.
- Die Suppe im Mixer fein pürieren, 25 g Butter dazugeben und nochmals aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der geschlagenen Sahne, Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren..