

Klassische Kürbissuppe



eatbetter / Hans Gerlach

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

1	Hokkaidokürbis (ca. 800 g)
2	Kartoffeln (ca. 200 g)
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 L	Gemüsebrühe (am besten selbst gekocht, alternativ Bio-Instant-Brühe)
½ Bd.	Petersilie
100 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem

8 Scheiben	Vollkornbrot
------------	--------------

Dauer	35 Min.
Niveau	Einfach

Zubereitung

1. SCHRITT

1 Hokkaidokürbis, 2 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe

Kürbis waschen, entstielen und halbieren. Mithilfe eines Löffels das Fruchtfleisch des Kürbis samt Kernen entfernen. Kartoffeln schälen. Kürbishälften und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und fein hacken.

2. SCHRITT

2 EL Butter, 1 L Gemüsebrühe

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin 2-3 Minuten anbraten, dann gehackten Knoblauch sowie Kürbis- und Kartoffelstücke zufügen, kurz mitbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen.

3. SCHRITT

½ Bd. Petersilie

Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich ist. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

4. SCHRITT

100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 8 Scheiben Vollkornbrot

Suppe nach Ende der Garzeit mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Sahne verfeinern und je nach gewünschter Konsistenz noch ein wenig Wasser oder Gemüsebrühe zufügen. Fertige Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken, mit gehackter Petersilie garnieren und mit dem Vollkornbrot servieren.