



Rezept Kürbissuppe

Wir verraten Dir unser Rezept für eine köstlich cremige Kürbissuppe.

Zutaten für 24 Stück

Kürbis Hokkaido	600 g
Zwiebel	2 Stk.
Knoblauchzehe	1 Stk
Weisswein	100 ml
Wasser	500 ml.
Gemüsebouillon Würfel	1/2 Stk.
Vollrahm	100 g
Salz, Pfeffer nach Geschmack	



Menge:	2-4 Personen
Kochzeit:	Ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Tage

Zubereitung:

1. Schäle den Kürbis, entkerne ihn, schneide ihn in kleine Würfel und gib ihn in eine Schüssel. Schneide die Zwiebel ebenfalls in kleine Stückchen, hacke oder presse den Knoblauch und schwitze die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in einem hohen Kochtopf mit etwas Öl oder Butter an. Sobald die Zwiebel glasig wird, kannst Du die Kürbiswürfel dazugeben und kurz mit anrösten.

2. Lösche die Mischung mit dem Weisswein ab und lasse diesen kurz einkochen. Nach 2-3 Minuten kannst Du dann alles mit dem Wasser aufgiessen, den halben Brühwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze muss jetzt 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln, bis der Kürbis durch ist. Sobald der Kürbis schön weich ist, kannst Du die Suppe fein pürieren. Solltest Du leiber noch etwas zum beißen haben wollen, kannst Du vor dem Pürieren auch ein paar Kürbisstückchen absieben und nach dem Pürieren hinzufügen.

3. Abschliessend kommt der finale Geschmackstest. Fehlt noch etwas Salz oder Pfeffer, oder etwa doch ein Schluck Weisswein? Gib auf jeden Fall noch den Vollrahm hinzu, damit Du eine richtig schöne cremige Konsistenz erhältst. Falls die Suppe noch zu flüssig sein sollte, kannst Du sie einfach noch ein paar Minuten weiterköcheln lassen, damit sie etwas eindickt.

Nun gehts über zum Anrichten. Gib die Suppe in tiefe Teller, Schüsseln oder Tassen und gib etwas Kürbisöl darüber. Für eine besonders schöne Optik kannst Du etwas Vollmilch in einer Pfanne erwärmen und mit einem Schwingbesen schaumig schlagen. Schöpfe den Schaum vorsichtig mit einem Esslöffel ab und gib diesen auf Deine Kürbissuppe. Zudem könntest Du wunderschöne Hüppen herstellen und diese ebenfalls als Dekoration auf Deine Suppe geben.