

# Rezept Kürbis-Suppe

Als Einlage in dieser Suppe passen geräucherte Forellenstückchen oder Lachsschinkenstreifen besonders gut.

**Zubereitungszeit: 60 Min**

## **Zutaten:**

1,5 kg Kürbis

50 g Butter

1 kleine Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

3/8 l Hühnerbrühe

3-4 Kartoffeln

Salz, Pfeffer

1 Prise Muskat

20 ml Sahne

2 Scheiben Toastbrot

Forellenstückchen/Lachsschinkenstreifen nach Belieben

## **Zubereitung:**

Den Kürbis in der Mitte teilen. Nun müssen die Kerne entfernt werden. Das Kürbisfleisch mit einem Löffel heraus kratzen. Dann das grobe Kürbisfleisch zerkleinern. Gemüsezwiebel pellen und ebenfalls klein schneiden. Kartoffeln gar kochen.

In einem Topf 25 g Butter zerlassen. Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Knoblauch pressen und dazugeben.

Anschließend das Kürbisfleisch hinzu geben und leicht mit anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten weich kochen lassen. Nun die klein geschnittenen gekochten Kartoffeln zufügen.

Mit dem elektrischen Mixer das Ganze pürieren. Jetzt noch die Sahne unterrühren und die Kürbissuppe abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Nun das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der restlichen Butter goldbraun braten. Wer mag gibt jetzt noch geräucherte Forellenstückchen oder Lachsschinkenstreifen in die Suppe. Die Kürbissuppe erhält damit ein besonderes Aroma. Erst kurz vor dem Servieren die goldbraunen Toastwürfel in die Suppe geben, damit sie noch schön knusprig sind.

*Zurück zu den Suppen und Eintöpfen*