

Rezept Kürbissuppe mit Thymian

Gerade für die Herbstzeit darf eine schöne Kürbissuppe auf keinen Fall fehlen. Denn die nächste Halloween-Party kommt bestimmt.

Zutaten:

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 KG Kürbis
1,5 Liter Gemüsebrühe
Saft von 1 Orange
Fein geriebene Schale von 1 Orange
frischer Thymian
Salz und Pfeffer
150 ml Milch

Zubereitung:

Auch für diese herrliche Suppe wird ein größerer Kochtopf benötigt, in dem zuerst etwas Öl erhitzen. Dann die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln in diesem Topf glasig werden lassen. Den Knoblauch ganz klein hacken und den Kürbis in mundgerechte Stücke teilen und andünsten. Nach 2 Minuten fügen Sie die Brühe, den Orangensaft und etwas von dem frisch gehackten Thymian hinzu. Das Ganze muss dann 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, solange braucht der Kürbis, bis er richtig gar ist. Dann muss die gesamte Masse püriert werden,

das geht am Besten mit einem Pürrierstab. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und wieder in den Kochtopf geben. Zum Schluss die Milch dazu tun und nochmals 5 Minuten erwärmen, aber nicht kochen lassen. Bevor die Suppe serviert wird, sollte noch etwas von dem frischen Thymian über die Suppe gestreut werden und krosses Brot dazu serviert werden. Auch hier ein kleiner Tipp: Kurz vor dem Servieren das Brot kurz in den vorgeheizten Backofen legen.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen