

Kürbissuppe

Was ihr benötigt:



- 1 kg Kürbis (Hokkaido)
- 2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 1/2 Ingwer
- 2 Karotten
- 40 g Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfefferkörner (bunt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Muskatnuss
- 200 ml Sahne
- 3 EL Petersilie (gehackt)

Schritt 1:



Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und dabei die Kerne entfernen. Wenn ein Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss die Schale im Vorfeld nicht entfernt werden. Außerdem die Zwiebeln und die Karotten würfeln und den Ingwer und den Knoblauch in sehr kleine Stücke hacken.

Schritt 2:



Bereitet euch in einem großen Topf schon einmal eine Gemüsebrühe vor und erwärmt diesen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und den Kürbis, die Karotten, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer farblos anbraten. Sobald das Gemüse angebraten wurde, könnt ihr nach und nach mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, dass bedeutet ihr gebt etwa 1/8 der Gemüsebrühe zum angebratenen Gemüse, damit das Gemüse nicht anbrennt.

Schritt 3:



Anschließend die Sahne und den Fond zugeben.
Ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.
Derweil den Zucker einrühren und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Schritt 4:



Nachdem ihr das Gemüse etwas geköchelt habt, könnt ihr mit der Gabel vorsichtig in einen Kürbis stechen und testen ob dieser nun weichgekocht ist. Sobald das gesamte Gemüse schön weich ist, nehmt ihr euch einen Mixstab und püriert das Ganze zu einer schönen cremigen Suppe. Falls euch die Suppe etwas zu fest ist, könnt ihr einfach noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen.

Schritt 5:



Zum Schluss gebt ihr die Suppe in tiefe Teller und könnt je nach Geschmack, die Suppe noch mit etwas Kürbiskernöl oder Sahne dekorieren. Und schon ist die Suppe servierbereit.