Kürbiscremesuppe

ZUTATEN

400 g gelbfleischiger Kürbis (Hokkaido-, Butternusskürbis o.Ä.)

1 Zwiebel

20 g Butter

3 Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

¾ l Rindsuppe

1/8 l Schlagobers

Essig, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Zwiebel in Butter anschwitzen.

Den grob geschnittenen Kürbis dazugeben und kurz dünsten lassen.

Knoblauch und Gewürze hinzufügen, mit Rindsuppe aufgießen und 25 min köcheln lassen.

Pürieren, nochmals kurz aufkochen und mit Schlagobers verfeinern.

© 1-Kuerbiscremesuppe.docx