



Kürbissuppe

Herbstklassiker

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Kochzeit ca. 20 Minuten



Werkzeug

- kleines und großes Messer und Schneidebrett
- großer Kochtopf mit Deckel
- Pürierstab

Zutaten

- 1 kg Hokkaido Kürbis
- 250g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln 2 Knoblauchzehen
- Sonnenblumenöl zum Anschmoren der Zwiebeln
- 1 EL Currypaste oder Garam Marsala Paste
- Pfeffer, Salz
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Becher saure Sahne
- Liebstöckel, Currykraut o.ä.

Zubereitung

Kürbis waschen und halbieren. Mit einem Löffel die Kerne entfernen. Kürbis in Stücke schneiden. Strünke verwerfen. Kartoffeln schälen und auch in Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl im Topf an schwitzen. Wenn das ganze beginnt anzubräunen, die Currypaste dazu geben. Mit Wasser ablöschen und Gemüsebrühe zugeben. Den Kürbis und die Kartoffeln sowie die Kräuter zugeben.

Ggf. etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt. Für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann alles pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit der Zugabe von Wasser die gewünschte Viskosität einstellen.

Kurz vor dem Servieren saure Sahne untermischen oder saure Sahne bei Tisch dazu stellen.

Dazu passen Baguette oder Fladenbrot und ein guter Wein.

Guten Appetit!