

Hauptspeise – „Kürbiscremesuppe“

Zutaten sind:

- ➔ 1 Kürbis mit gut 1 kg (Hokkaido)
- ➔ 2 große Karotten
- ➔ 2 Kartoffeln
- ➔ 1 Zwiebel
- ➔ 1 ½ Liter Fleischbrühe
- ➔ 25 gr. Schnittlauch (gefroren oder getrocknet)
- ➔ 25 gr. Petersilie (gefroren oder getrocknet)
- ➔ 200 ml. Sahne
- ➔ Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
- ➔ 3 Eßl. Öl
- ➔
- ➔

Und so wird es gemacht:

Den Hokkaido-Kürbis halbieren und vierteln, die Kerne entfernen und im Backofen bei 110 ° ca. 40 Minuten weich backen (*intensiviert den Geschmack und erleichtert das Lösen von der Schale*). Hokkaido von der Schale lösen und klein würfeln.

Weitere Bemerkungen:

Je nach Geschmack kann man mit den Zutaten variieren – wie eigentlich bei allen Rezepten.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

In einem Topf das Öl erhitzen und den gewürfelten Kürbis sowie die klein geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten darin leicht anrösten, aber nicht braun werden lassen, dann mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Dies dauert bei mittlerer Hitze ca. 30 – 40 Minuten je nachdem wie man das Gemüse geschnitten hat. Eine Prise Zucker hinzufügen. Danach alles fein pürieren, die Sahne beimengen sowie die Kräuter (Petersilie & Schnittlauch) und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach sofort servieren – nicht mehr kochen lassen

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. 30 Minuten
Im Ofen <i>backen</i>	<u>ca. 40 Minuten bei 110 °</u>
Auf dem Herd kochen	Bis 1 Stunde

was noch wichtig ist:

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“