

Rezept für Klassische Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Creme Fraiche oder Schmand
- Kürbiskernöl

Utensilien:

- Suppentopf
- Sieb
- Pürierstab

Zubereitung:

Schritt 1:

Kürbis waschen, vierteln, entkernen und nach Bedarf kannst du deinen Hokkaido Kürbis auch schälen. Jedoch kannst du ihn auch samt Schale verarbeiten. Dann schneidest du ihn in mundgerechte Stücke und schälst und würfelst zwei Zwiebeln.

Schritt 2:

Anschließend Butter oder Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, bis sie glasig sind. Danach den Kürbis kurz mit andünsten, Mehl darüber stäuben und mit anschwitzen.



Schritt 3:

Danach gibst du Gemüsebrühe und Sahne hinzu und lässt die Kürbiscremesuppe einmal aufkochen. Dann lässt du die Suppe bei schwacher Hitze für ca. 25 Minuten köcheln.

Schritt 4:

Sobald die Kürbiswürfel weich sind, kannst du die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und schmeckst das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.

Unser Tipp: Nach belieben kannst du die leckere Cremesuppe mit einem Klecks Schmand oder Creme fraiche sowie Kürbiskernöl garnieren und servieren.

