

# KÜRBISSUPPE



## ZUTATEN

- 1 HOKKAIDO-KÜRBIS (CA. 1 KG)
- 1 SÄUERLICHER APFEL
- 1 ROTE ZWIEBEL
- 2 EL BUTTER ODER OLIVENÖL
- 1 EL BRAUNER ZUCKER
- CA. 1 L GEMÜSEBRÜHE (OPTIONAL: BIS ZU 500 ML TROCKENER WEISSWEIN)
- 200 ML SCHLAGSAHNE
- 2 EL KÜRBISKERNE
- SALZ, PFEFFER

### OPTIONAL:

- FRISCHE KRÄUTER



4 PERSONEN

60 MIN.

## ZUBEREITUNG

- 1** Den Kürbis grob stückeln (Hokkaido muss nicht geschält werden) und etwa 150 g für die Einlage beiseitelegen.  
  
Apfel und rote Zwiebeln in Butter oder Öl karamellisieren, den Kürbis dazugeben, mit der Brühe aufgießen und weich köcheln. Wer mag, gibt den Weißwein dazu (Essen Kinder mit, lass den Wein weg: Nach 30 Minuten Köcheln sind laut der Tabelle des US-Landwirtschaftsministeriums immer noch rund 35 Prozent des Alkohols enthalten)
- 2**
- 3** Dann alles pürieren, mit der Hälfte der Sahne verfeinern und die Konsistenz mit etwas Soßenbinder oder mehr Flüssigkeit anpassen.  
  
Die beiseitegelegten Kürbisstücke dünste ich al dente als Einlage. Die restliche Sahne schlagen und mit Kürbiskernen und, wenn falls vorhanden, frischen Kräutern auf der Suppe servieren.
- 4**

