



Leckere Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Schlagsahne
- etwas Petersilie und Chiliflocken zum Garnieren



Zubereitung

1. Kürbis halbieren, vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Kürbis waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken.

2. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Kürbis zufügen und kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3. Ca. 3/4 der Sahne zufügen und alles fein pürieren. Noch einmal abschmecken. Kürbissuppe mit Rest Sahne und nach Belieben mit Pfeffer, gehackter Petersilie und Chiliflocken anrichten und servieren.

4. Tipp: Kürbissuppe einfrieren! Dafür die abgekühlte Suppe in Gefrierdosen oder Gefrierbeutel geben, fest verschließen und ins Tiefkühlfach legen. Zum Auftauen einige Stunden vor dem Aufwärmen in den Kühlschrank stellen.

Kürbissuppe raffiniert verfeinern

Wer die klassische Variante aufpeppen möchte, kann geschälten, klein gehackten Ingwer zusammen mit dem Kürbis anschwitzen. Fruchtig wird's, wenn du 200 ml Brühe durch Orangensaft ersetzt, würziger mit 1 EL Currypulver, das du zusammen mit den Zwiebeln anschwitzt. Für eine vegane Kürbissuppe ersetzt du einfach Butter durch Olivenöl und Sahne durch cremige Kokosmilch.



Vor allem mit tollen Suppentoppings wie Croûtons, ausgelassenen Speckwürfeln oder Gemüsechips wird die klassische Kürbissuppe zur tollen Vorspeise und mit einem Stück Brot sogar zu einer vollwertigen Mahlzeit.

Quelle: <https://www.lecker.de/klassische-kuerbissuppe-79938.html>