

Kürbissuppe



ZUTATEN

- 1 kg Hokkaidokürbisse
- 2 große Zwiebeln
- 4 große Kartoffeln
- 2 Karotten
- 30 g Butter
- 1 ¼ Liter Wasser
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- 100 ml Sahne
- 2 EL Petersilie, gehackt



ca. 4
Portionen



20
Minuten



70
Minuten



SO GEHT'S

- Den Kürbis teilen, die Kerne daraus entfernen, grob raspeln (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mitverarbeitet werden). Das geht am besten mit einem Multizerkleinerer, da dieser Kürbis sehr hart ist. Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln.
- Die Zwiebelwürfel in zerlassener Butter anbraten. Dann das weitere Gemüse dazugeben und mit anbraten. Das Wasser dazugeben und alles etwa 20 Minuten garen.
- Mit einem Mixstab pürieren und nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterrühren und die Petersilie darüber streuen.