

Rezept Kürbiscremesuppe

Zutaten:

1 kg Kürbis (z. B. Muskat, Hokkaido, Butternut)
2 große Zwiebeln
2 EL Butter oder Olivenöl
1 EL Zucker
1 EL Speisestärke
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer



Herstellung Kürbissuppe:

1. Den Kürbis gut waschen, vierteln, entkernen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Schälen musst du die Kürbissorten Hokkaido, Butternut und Muskat nicht. Außer sie haben schlechte Stellen, diese dann herausschneiden.
2. Zwiebeln schälen und in Würfeln klein schneiden
3. Butter oder Olivenöl in einem großen Topf mit ein wenig Zucker glasig dünsten. Anschließend den Kürbis kurz mitdünsten. Speisestärke darüberstäuben und alles zusammen anschwitzen.
4. Jetzt Sahne und Gemüsebrühe dazugeben. Je nach dem wie hart der Kürbis war sollte die Kürbiscremesuppe nun bei schwacher Hitze ca. 15 bis 30 Minuten köcheln.
5. Anschließend die Kürbiscremesuppe mit einem Pürierstab ganz fein zerkleinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Für das Auge aber auch für den Geschmack kannst du nun die Kürbiscremesuppe noch verfeinern. Gut passt dazu ein Klecks geschlagene Sahne oder Crème fraîche, Kürbiskernöl, frische Kräuter, aber auch Kürbiskerne.