

Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- ½ Bund Petersilie
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft (optional)

So geht's:

1. Wasche den Kürbis gründlich, entferne seinen Stiel und halbiere ihn. Entferne mit einem Löffel oder einem Eisportionierer das Fruchtfleisch und die Kerne.
2. Schäle die Kartoffeln und schneide sie und den Kürbis in grobe Stücke. Schäle auch die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in feine Würfel.
3. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Füge die Zwiebelwürfel hinzu und lasse sie für etwa 3-4 Minuten glasig werden. Füge den Knoblauch, die Kürbis- und Kartoffelstücke hinzu und brate alles bei mittlerer Temperatur kurz an. Gieße die Gemüsebrühe hinzu.
4. Bringe die Suppe zum Kochen, reduziere dann die Hitze auf mittlere Stufe. Lege den Deckel auf und lasse die Suppe etwa 20 Minuten köcheln.
5. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und schneide sie fein.
6. Wenn die Kürbisstücke und die Kartoffeln weich sind, püriere die Suppe gründlich mit einem Stabmixer. Rühre die Sahne und einen kleinen Spritzer Zitronensaft unter. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, füge nach Belieben etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzu.
7. Schmecke mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss die Kürbissuppe ab. Fülle die Suppenteller mit der Suppe und garniere sie mit der fein geschnittenen Petersilie vor dem Servieren.

*Guten Appetit beim Genießen
dieses Herbst-Klassikers!*

