

Klassische Kürbissuppe

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 1/2 Bd. Petersilie
- 100 ml Sahne
- Salz / Pfeffer
- Muskatnuss

Kürbis waschen, entstielen und halbieren. Mithilfe eines Löffels das Fruchtfleisch des Kürbis samt Kernen entfernen. Kartoffeln schälen. Kürbishälften und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und fein hacken.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin 2-3 Minuten anbraten, dann gehackten Knoblauch sowie Kürbis- und Kartoffelstücke zufügen, kurz mitbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich ist. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Suppe nach Ende der Garzeit mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Sahne verfeinern und je nach gewünschter Konsistenz noch ein wenig Wasser oder Gemüsebrühe zufügen. Fertige Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken, mit gehackter Petersilie garnieren.