Die KochLöffel

Seit 2013

7.10.13 Andy Schindler

Anzahl:	8 Personen
Rezeptgruppe:	Suppen warm
Saison:	Herbst-Winter

Kürbissuppe

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kochen ca. 25 Minuten

Zutaten

1	Zwiebel gehackt
1.5 TL	milder Curry
	Butter zum Dämpfen
600g	Kürbis (Knirps, Butternuss oder Moschus) in Stücke geschnitten
60g	Knollensellerie, gerüstet, in Stücke geschnitten
1	kleine Kartoffel, gerüstet in Stücke geschnitten (Stärke)
1 Liter	Gemüsebouillon (wenig Pulver verwenden)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
250g	Créme frâiche
	Kürbiskernöl (z.b. Deerberg) und Kürbiskerne zum garnieren

Zubereitung

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis dazugeben und mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Créme frâiche darauf geben und mit den Kürbiskernen garnieren