



# Kürbissuppe

## **Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?**

Mit dieser Kürbissuppe verbinde ich die wunderschöne Jahreszeit des Herbstes. Alles ist in goldenen warmen Farben eingedeckt, die letzten Ernte aus dem Garten wird eingeholt und verarbeitet. Diese Suppe wärmt von innen, schmeckt vollmundig und lädt dazu ein, nach einem langen Herbstspaziergang die Beine hochzulegen und ein Buch zu lesen...

## **Die Zutaten für diese Suppe sind:**

1kg Hokkaidokürbis  
2 große Kartoffeln  
2 Karotten  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Butter zum anbraten  
1 Liter Gemüsebrühe  
100ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## **Das Rezept für diese Suppe lautet:**

Den Kürbis waschen, entstielen und halbieren. Mithilfe eines Löffels das Fruchtfleisch des Kürbis inklusive Kernen entfernen. Die Kartoffeln schälen. Kürbishälften und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin anbraten, danach gehackten Knoblauch sowie Kürbis- und Kartoffelstücke zufügen, kurz mitbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln, bis der Kürbis und die Kartoffeln weich sind. Die 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.

## **Diese Suppe serviert Ihnen:**

---

Nicole Möllmann  
Bebra

---