

Oma Ingrid's Kürbissuppe

Zutaten:

1. 500 g Kürbis
2. 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
3. 4 EL Butter
4. Gemüsebrühe (Menge je nach gewünschter Sämigkeit)
5. 125 ml Schlagsahne
6. 100 g Creme fraîche
7. Essig
8. Salz, Pfeffer
9. Knoblauch
10. Gewürze (zum Beispiel Curry, Paprika ...)



Zubereitung:

1. Kürbis oder die ausgeschabten Stücke kleinschneiden.
2. Kürbisfleisch und Zwiebeln in Butter anbraten.
3. Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend das Gemüse auf die gewünschte Konsistenz pürieren.
5. Sahne und Creme fraîche dazugeben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
6. Gewürze einrühren, abschmecken.
7. Je nach Belieben einen Schuss Balsam-Essig in die Mitte des Tellers geben und mit Sahne und Kürbiskernen dekorieren.

Suppen-Variationen:

Fruchtig, gemüsig oder exotisch - mit ein paar Extra-Zutaten kann die Suppe ganz anders schmecken: 1-2 Äpfel verleihen ihr eine süß-fruchtige Note, reingeschnittene Kartoffeln sorgen für Bindung und einen „gemüsigen“ Geschmack. Die exotische Variante gelingt mit 250 ml Kokosmilch und Shrimps.