



Kürbissuppe

Zutaten

0.5 kg Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido

30 g Butter

1 Stück(e) Zwiebel, klein

300 ml Gemüsebrühe

100 ml Orangensaft

200 ml Sahne

3 g Cumin-Koriander-Muskatnuss

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

Etwas Petersilie, frisch, gehackt

Zubereitungszeit: 15 Min.

Kochzeit: 30 Min.

Gesamtzeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei schwacher Hitze glasig dünsten. Das Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden, ebenfalls für 5 Min. mit in den Topf geben.

2. Anschließend mit Gemüsebrühe und Orangensaft ablöschen. Etwa 15 bis 20 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist. Cumin-Koriander-Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und pürieren.

3. Zum Schluss mit Sahne verfeinern und abschmecken. In Teller füllen, mit Petersilie garnieren und servieren.
4. Tipp: Die Suppe mit Schmand oder Creme fraîche toppen.