

# Betrunkene Kürbiscremesuppe

Ein wunderbares Herbst-Rezept für Kochanfänger: Die Betrunkene Kürbiscremesuppe mit Wein kommt bei Familie und Gästen gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

760 g	<a href="#">Kürbisse</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
120 ml	Weißwein
750 ml	<a href="#">Rindsuppe</a>
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die Betrunkene Kürbiscremesuppe zuerst den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Kürbis darin anschwitzen lassen.

2. Mit Weißwein ablöschen und mit Rindsuppe auffüllen. Knoblauch schälen, fein hacken und in die Suppe geben. Kräftig mit Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Schlagobers einrühren und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Sofort servieren.

## **Tipp**

Die Betrunkene Kürbiscremesuppe nach Belieben mit Schwarzbrotwürfeln oder Kürbiskernen bestreuen und/oder mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.