Butternuss-Kürbissuppe

Diese Butternuss-Kürbissuppe ist die perfekte Suppe im Herbst, samtig weich, leicht süßlich, nussig im Geschmack und wunderbar wärmend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
500 g	Butternusskürbisse
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
0.5 TL	Curry
800 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sauerrahm
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Thymian, frisch, Blättchen abgezupft

Zubereitung

1. Um eine Butternuss-Kürbissuppe zuzubereiten, die Erdäpfeln schälen und würfeln. Den Butternuss-Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem großen Topf Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch 2–3 Minuten glasig anbraten, dann Kürbis, Erdäpfeln und das Currypulver hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles etwa 25–30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

3. Die Kürbissuppe mit einem Pürierstab cremig mixen. Vom Herd nehmen, zirka 80 g Sauerrahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Butternuss-Kürbissuppe in Schüsseln füllen, mit einem Klecks Sauerrahm verfeinern und mit frischem Thymian und **Kürbiskerne** bestreuen.

Tipp

Die vegetarische Butternuss-Kürbissuppe gelingt natürlich mit anderen Kürbissorten!