Einfache Kürbiscremesuppe

Die einfache Kürbiscremesuppe ist ein sehr beliebtes Suppen Gericht. Es lohnt sich das delikate Rezept zu probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

0.5 kg	Kürbisse (Hokkaido oder anderer)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Butter
600 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **einfache Kürbiscremesuppe** den Kürbis schälen, teilen, Kerne und Fasern entfernen. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken, Butter erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen lassen.

3. Die Kürbiswürfeln hinzugeben, kurz anrösten und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen und 15 Minuten köcheln lassen.

4. Schlagobers hinzugeben und die weichgekochte Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Bei

Bedarf nochmals abschmecken. Die fertige Cremesuppe in einem Suppenteller servieren.

Tipp

Die einfache Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskerne und Schlagobers garnieren.