

Hokkaido-Suppe

Die bunte Hokkaido-Suppe ist ein schmackhaftes Suppen-Rezept zum Nachkochen und eine sehr beliebte Kürbissuppe im Herbst und Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Hokkaidokürbise
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
4 Stk.	Kartoffeln (große)
2 Stk.	Karotten
30 g	Butter
1.25 l	Wasser
0.5 TL	Zucker
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Kürbiskerne (geröstete)

Zubereitung

1. Für die schnelle und einfache **Hokkaido-Suppe** den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen. In sehr kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein zerschneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden, die Karotten putzen und klein würfeln.
2. Nun die Zwiebel in geschmolzener Butter in einem Kochtopf glasig dünsten. Die Karotten und Hokkaido zugeben und kurz anrösten. Das Wasser angießen und bei niedriger Hitze zirka 20-25 Minuten garen lassen. Die Hokkaido-Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Abschließend das Schlagobers unterrühren. Die Hokkaido-Kürbissuppe anrichten und nach Belieben mit geröstete [Kürbiskerne](#) aus der Steiermark garnieren.

Tipp

Die angerichtete Hokkaido-Suppe noch mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Die Suppe lässt sich ideal auf Vorrat kochen und einfrieren, was sie zu einem praktischen und nahrhaften Gericht für die ganze Familie macht.