Klassische Kürbissuppe

Hier ein Rezept für eine klassische Kürbissuppe zum Nachkochen. Die köstliche Gemüsesuppe mit Hokkaido-Kürbis gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Hokkaidokürbise
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
75 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für die **klassische Kürbissuppe** beginne damit, den Kürbis zu halbieren, zu vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel zu entfernen. Wasche den Kürbis gründlich, tupfe ihn trocken und schneide ihn in kleine Stücke. Schäle die Zwiebel und würfle sie. Schäle auch die Knoblauchzehen und hacke sie fein.

2. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Dünste die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch darin an, bis sie glasig werden. Füge die geschnittenen Kürbisstücke hinzu und dünste sie kurz mit an. Gieße die Gemüsebrühe über den Kürbis und würze, die Suppe mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Decke den Topf zu und lass die Suppe bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich ist.

3. Gieße die Schlagsahne in die Suppe und püriere alles mit einem Pürierstab, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Schmecke die Kürbissuppe erneut ab. Richte die Suppe in Teller an, ach Belieben kannst du die Kürbissuppe mit gehackter Petersilie garnieren, um ihr einen

frischen Akzent zu verleihen.

Tipp