Kürbis-Cremesuppe

Die feine Kürbiscremesuppe gehört mit gutem Grund zu den beliebtesten herbstlichen Rezepten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

400 g	Kürbisse
3 EL	Butter
4 EL	Zucker (braunen)
125 ml	Suppe
125 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Handvoll	Kürbiskerne

Zubereitung

1. Für eine **Kürbicremesuppe** die Kerne vom Kürbis nicht verwenden. Zunächst den Kürbis teilen, entkernen und das Kürbisfleisch kleinwürfelig schneiden.

2. Anschließend Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kürbiswürfel hinzugeben und anbraten. Das Ganze mit brauen Zucker überstreuen und karamellisieren lassen.

3. Danach mit Suppe ablöschen und solange auf kleiner Flamme sieden lassen bis die Kürbisstücke weich sind. Vor dem Servieren Schlagobers hinzufügen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

4. Am Ende die Kürbiscremesuppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Tipp

Mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl schmeckt die Kürbiscremesuppe ganz besonders lecker.