Kürbiscremesuppe aus dem Dampfgarer

Feiner Geschmack, wunderschöne Farbe, tolles Rezept: die köstliche Kürbiscremesuppe aus dem Dampfgarer mit Ingwer und Kartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 EL	Créme frâiche
1 Prise	Ingwer
1 Stk.	Kartoffel
1 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Kürbisse
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
3 EL	Schlagobers
1 Stk.	Suppenwürfel
1 l	Wasser
0.5 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Gerade in der kalten Jahreszeit geht kaum etwas über eine **Kürbiscremesuppe aus dem Dampfgarer**. Kürbis komplett schälen, hälften und die Kerne wie auch das Fleisch herauslösen.

2. Erdäpfel waschen und schälen, in kleine mundgerechte Stücke trennen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein zerhacken, gemeinsam mit Kürbis und Erdäpfeln in einen Dampfgarer-Behälter geben.

3. Wasser, Salz und Pfeffer, Ingwerpulver und Suppenwürfel in den Behälter geben. 100 Grad Celsius einstellen und 15 Minuten garen.

4. Daraufhin mit einem elektrischen Mixstab zu einer Cremesuppe pürieren. Zum Verfeinern Creme Fraiche und Schlagobers hinzugeben und einrühren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Diese Kürbiscremesuppe aus dem Dampfgarer mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl drapieren.