Kürbiscremesuppe

Einfach wunderbar, die feine Kürbiscremesuppe. Wer für das Rezept Hokkaidokürbis verwendet, spart sich das Schälen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 EL	Butterschmalz
1 l	Gemüsebrühe (oder Rindersuppe)
3 Stk.	Korianderkörner
500 g	Kürbisse
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Diese **Kürbiscremesuppe** gelingt in jeder Küche! Zwiebeln zu Beginn abziehen und in dünne Stücke schneiden. In heißem Butterschmalz in der Pfanne anschwitzen.

2. Kürbis schälen und zerteilen, Kürbisfleisch herauslösen. Kürbisfleisch würfeln und mit der Gemüsebrühe oder Rindssuppe aufgießen.

3. Das Ganze aufkochen und dabei mit Salz und Pfeffer wie auch Korianderkörnern und Thymian abschmecken.

4. Im Nachhinein mit einem Mixstab pürieren und die Suppe mit etwas Schlagobers verfeinern.

Tipp

Die Kürbiscremesuppe mit Schlagobers, gerösteten Brotwürfeln oder geschroteten Kürbiskernen veredeln.