

# Kürbissuppe mit Schlagobers

Die Kürbissuppe mit Schlagobers ist eine wunderbare Cremesuppe. Das Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Kürbisse</a> (Hokkaido, Muskat, Butternut)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Mehl
800 ml	Gemüsebrühe
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a> (zum Garnieren)
Nach Belieben	frische Kräuter (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Den [Kürbis](#) zerteilen, die Kerne entfernen, eventuell schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln andünsten. Den Kürbis zugeben und kurz anrösten. Mit dem Mehl stäuben und anschwitzen lassen.
2. Jetzt die Gemüsebrühe und Schlagobers hinzugießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei geringer Hitze zirka 25 Minuten garen lassen.
3. Die **Kürbissuppe** mit einem Mixstab pürieren und mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten, nach Belieben mit einem Klecks Schlagobers und frischen Kräutern garnieren.

## Tipp

Hokkaido-Kürbisse braucht man nicht schälen, Butternut- oder Muskatkürbisse haben eine härtere Schale und sollten geschält werden. Die Kürbissuppe mit Schlagobers kann man noch zusätzlich vor dem Servieren mit geröstete Kürbiskerne garnieren.