Kürbiscremesuppe kochen

Zutaten:

1 kg Hokkaido-Kürbis

2 EL pflanzliches Öl oder Butter

2 Zwiebeln

1 EL Mehl, glattgestrichen

800 ml Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss sowie weitere Gewürze nach Wahl.

Schritt 1

Zerkleinern und entkernen Sie den Kürbis (Schale kann mitgekocht werden) und würfeln Sie anschließend die Zwiebeln.

Schritt 2

Erhitzen Sie das Öl oder die Butter in einem großen Topf und dünsten Sie die Zwiebeln glasig an. Anschließend wird der Kürbis dazugegeben und ebenfalls kurz angedünstet. Nun Mehl darüber sträuben und anschwitzen.

Schritt 3

Gießen Sie die Brühe und doe Sahne dazu und lassen Sie das Ganze aufkochen. Die Kürbiscremesuppe nun zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Im letzten Schritt pürieren Sie die Suppe mit einem Pürierstab, schmecken sie mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. weiteren Gewüzen ab, z.B. Schnittlauch oder Koriander.

Tipp:

Servieren Sie zu der Kübriscremesuppe etwas Creme Fraîche, Kürbiskernöl oder geröstete Kürbiskerne.