

Kürbissuppe

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Speisekürbis (bzw. ca. 900g Kürbisschnitze)
- Wenige Kartoffeln (Kürbis und Kartoffeln sollten gerüstet ca. 1kg ausmachen)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- Wenig frischen Ingwer
- 1 Esslöffel Curry Pulver
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel Muskat
- 1dl Kochrahm
- 1 Esslöffel Balsamico Essig
- Olivenöl
- 1 Gemüsebouillonwürfel
- ca. 100g Rohess-Speck in dünnen Streifen
- Geröstete Brotwürfel
- Kürbiskerne

Vorbereitung:

- Kürbis schälen, vierteln und entkernen, in mittlere Stücke schneiden
- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Stücke schneiden
- Speckstreifen in kleine Stücke schneiden und in kleine Schale geben
- Kürbiskerne und Brotwürfel je in eine kleine Schale geben

Zubereitung:

- In hohem Topf mit Olivenöl die Kürbis- und Kartoffelstücke, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 5 Minuten andünsten Gut rühren.
- Wasser begeben bis das Gemüse knapp bedeckt ist.
- Bouillonwürfel begeben, Pfeffer, 1 Esslöffel Balsamico, 1 Esslöffel Currypulver, 1 Teelöffel Kümmel und Muskat
- Kochen lassen bis Kürbis und Kartoffeln weich sind (ca. 15 Minuten).
- Mit Wasser auffüllen bis 2.5 Liter (= Totalvolumen für 4 Personen). Nochmals zum kochen bringen.
- Mit dem Stabmixer fein pürieren und Kochrahm begeben. Ggf. mit wenig Salz abschmecken.

Tipp:

- Für eine gelbe Farbe kann man beim Kochen etwas Kurkuma Pulver unterrühren.
- In kleinen Suppenschüsseln servieren und nach Belieben Kürbiskerne, Speckstreifen und Brotwürfel begeben.
- Knuspriges Brot dazu servieren.

- Kürbisse können sehr hart sein. Aufpassen beim Umgang mit dem Messer!

