

Kürbissuppe

- Menge:
 - viel
- Dauer:
 - Vorbereitungs-/ Kochzeit: 55 min
- Preis:
 - gering

Zutaten

- ca. 800 g Kürbis
- 300 g Möhren
- 300 g Kartoffeln
- ein Bund Lauchzwiebeln
- 300 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 El. Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- gemischte Kräuter

Zubereitung

- Kürbis schälen (außer Hokkaido, Schale essbar), Kerne und innere Fasern entfernen, Fruchtfleisch würfeln.
- Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
- Lauch trockene Stellen entfernen, waschen und in Ringe schneiden.
- Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauchzehen in Butter leicht andünsten. Dann das restliche Gemüse dazu tun und in heißer Butter einige Minuten leicht mit schmoren lassen. Die Gemüsebrühe dazugießen und bei kleiner Hitze 15 min. köcheln lassen.

Etwa ein Drittel der Suppe in ein höheres Gefäß abschöpfen, mit dem Pürierstab pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Wenn es einem noch nicht sämig genug ist, einfach wiederholen. Die Suppe erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gemischten Kräuter unterrühren.

Tipp

Das Rezept kann je nach Jahreszeit und je Vorräten variieren: Es kann auch eine Lauchstange statt ein Lauchzwiebelbund oder Pestinaken und Petersilienwurzeln statt Möhren verwendet werden. Auch rote oder grüne Paprikaschoten schmecken dazu ganz gut. Nur Kartoffeln sollten **immer** dabei sein. Sie sind für die Sämigkeit verantwortlich.

Ergebnis



Revision #2

Created 2019-11-03 14:41:16 UTC by Antje Hahn

Updated 2019-11-03 15:14:10 UTC by Antje Hahn