

Kürbissuppe (4-6 Personen)



Zutaten

etwa 2 kg gelber Kürbis
(1,2 kg Fruchtfleisch)

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel

10 g Butter

100 ml Apfelwein
500-750 ml Brühe

Pfeffer, Salz
Muskat

30 g Frühstücksspeck
30 g Kürbiskerne

2 EL Petersilie und Basilikum
100 g Creme fraiche

Zubereitung

schälen, die Kerne entfernen, das Kürbisfleisch
grob zerkleinern

schälen und würfeln

in einen Topf geben, die Zwiebeln und den
Knoblauch darin glasig dünsten

angießen

kräftig würzen und alles 20 Minuten garen

den Speck in einer Pfanne zerlassen und mit
den Kürbiskernen anrösten

die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren,
dabei den Creme fraiche zugeben,
abschmecken, mit der Speck-Kürbiskern
Mischung bestreuen,

evtl. noch etwas Creme fraiche auf die Suppe
geben und servieren