



Hokkaido Kürbis Creme Suppe

Zutaten: 2 Personen

- 1 Hokkaidokürbis (wir brauchen ca. 600 g, aus den Rest zaubern wir Gebratene Kürbisspalten oder Kürbispfannkuchen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1l Gemüsebrühe
- 150 g Creme fraiche
- Olivenöl
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Pfeffer
- Salz

Wer möchte kann mal die fruchtige Note der Kürbis Creme Suppe probieren

- Frisch gepressten Orangensaft einer Orange

Zubereitung:

1. Öl in einen Topf erhitzen
2. Zwiebeln schälen und sehr klein Würfeln.
3. Knoblauch abziehen und zerkleinern.
4. Zwiebeln und Knoblauch zu heißen Öl dazugeben.
5. Kürbis waschen Stiel und Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebel Knoblauch geben. Ca. 8 Minuten garen.
6. Ingwer sehr klein schneiden.
7. Kürbis Zwiebel Knoblauch mit der Gemüsebrühe ablöschen und Ingwer hin zu geben. Das Ganze zirka 10 min bei kleine Flamme köcheln. Ich gebe jetzt ein Lorbeerblatt und 4 Wacholderbeeren dazu.
8. Am Ende der Garzeit suchen wir das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren und entnehmen diese.
9. Alle die ein Stabmixer dabei haben freuen sich jetzt, der Rest muss Stampfen.

Für die fruchtige Note der Kürbis Creme Suppe

10. In Punkt 7 den Orangensaft dazu geben

Guten Appetit