

Kürbissuppe

Zutaten:

Hokkaido-Kürbis

Karotten **3 Stück**

Kartoffeln **3 Stück**

Zwiebel **1 große**

Gemüsebrühe **1,25 Liter**

Öl oder Butter **2–3 Esslöffel**

Salz nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack

Muskatnuss eine Prise

Sahne etwas zum Verfeinern

Geräte:

- Schneidebrett
- Sparschäler
- Messer
- Kochtopf
- Kochlöffel
- Pürierstab oder Mixer
- Abfall Schüsseln

Zubereitung :

1. **Schäle** die Karotten, Kürbis, Kartoffeln und Zwiebel.
2. Schneide die Karotten, Kürbis, Kartoffeln und Zwiebel in kleine Stücke
3. Wasche den Kürbis, die Karotten und Kartoffeln

4. Erhitze die Butter im großen Topf.
5. Gib erst die Zwiebelstücke hinein und brate sie glasig an.
6. Gib Kürbis-, Karotten- und Kartoffelstücke in den Topf.
7. Rühre alles gut um.
8. Gieße die Gemüsebrühe dazu (bis das Gemüse gut bedeckt ist).
9. Lasse alles ca. **20 Minuten köcheln**, bis das Gemüse weich ist.
10. Püriere die Suppe mit einem **Pürierstab** vorsichtig, bis sie cremig ist.
11. Schmecke mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.
12. Gibt noch einen Schuss Sahne dazu.