

# Kürbissuppe



- **500 g Kürbis, 3 Kartoffeln** würfeln und **2 Stangen Porree, 1 Zwiebel** in Streifen schneiden. **1 Liter Brühe** zubereiten.
- In einem Topf **1 EL Butter** zerlassen. Die **Zwiebel** und den **Porree** hinzufügen und bei starker Hitze 5 Minuten andünsten.
- Mit **250 ml Weißwein** ablöschen und **1 Liter Brühe** dazugießen. Anschließend die **Kürbis-** und **Kartoffelwürfel** hinzufügen und bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
- **1 Peperoni** je nach gewünschtem Schärfegrad von Kernen und Samenstrang befreien, fein hacken und zusammen mit **2 EL Honig** ca. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit unterrühren.
- Die Suppe pürieren, **2 EL Obstessig** hinzufügen und mit den **Gewürzen** abschmecken.
- **100 ml Sahne** und **2 EL Crème fraîche** unterrühren. Nach Bedarf nochmal abschmecken.

**Wir wünschen guten Appetit.**

## Zutaten (4 Pers.)

- 500 g Kürbis
- 3 Kartoffeln
- 2 Stangen Porree
- 1 Zwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- 100 ml süße Sahne
- 2 EL Honig
- 2 EL Obstessig
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Curry

Pürierstab

## Tipp 1

Die Schale des Hokkaidokürbis muss nicht entfernt, sondern kann mitgegessen werden.

## Tipp 2

Als Zugabe zu dieser Suppe passen in Honig angeröstete Maronen sehr gut.

100%  
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf [www.vitaminkiste-lendersdorf.de](http://www.vitaminkiste-lendersdorf.de)