

Kürbiscrèmesuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 kg Muskatkürbis
250 g Birnen
3,0 EL Margarine
Salz & Pfeffer
1,0 ausgepresste Zitrone
0,5 TL Zucker
500 ml Gemüsebrühe
125 ml Weißwein
125 g Sahne
4,0 EL Kürbiskerne

(Angaben für 4 Personen)

Die Raffinesse dieser Kürbissuppe liegt in den hinzugefügten Birnen, die ihr einen süßlichen Geschmack geben.

Zubereitung

Den Kürbis und die Birne schälen und würfeln. Den Kürbis im heißen Fett andünsten, die Birne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat und Zucker würzen.

Mit der Brühe ablöschen und 15 Minuten garen lassen. Dann alles pürieren und den Wein hinzugießen und nochmals erhitzen. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Suppe abschmecken und mit den Kürbiskernen bestreuen.

