

Kürbissuppe, irisch



ZUTATEN

1 Zwiebel geviertelt
40 g Butterschmalz
400 g Kürbis gewürfelt
750 g HühnerBrühe
1 TL Salz
250 g Sahne oder Creme Vega
1-2 TL brauner Zucker
1-2 TL frisch gem. Pfeffer
1 geh. TL gem. Ingwer
1/2 TL gem. Zimt
1 Prise Chili

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen, würfeln und im Butterschmalz glasig dünsten. Die Kürbiswürfel und 250 ml Brühe hinzugießen, salzen und zugedeckt 15 Minuten weich dünsten. Die Kürbismasse pürieren. (*)

(**)Die restliche Hühnerbrühe erhitzen, dann nach und nach unter die Kürbiscreme rühren. Die Sahne hinzugießen und alles aufkochen.

Die Suppe noch einmal pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Ingwer und Zimt pikant abschmecken.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Sahne und Croutons garniert servieren.

Dazu passen separat gebratene Garnelen.

Einkochen: Nur bis (*) zubereiten, einkochen 120 Minuten bei 100 Grad. Beim Zubereiten dann ab (**) fertig stellen.

