

Klare Kürbissuppe

2006-10-28 21:35:06

Bei Kürbissuppe denkt jeder gleich an die cremige – zugegeben auch sehr leckere – Variante mit püriertem Fruchtfleisch. Das es auch anders geht, zeigt das folgende einfache Rezept für eine klare Suppe mit Kürbiseinlage.

ergibt ca. 2 Portionen:

350 Gramm Kürbis, z. B.
Muskat, Hoki, Butternuss
(geputzt und gewürfelt)
1 Stange Lauch
1 oder 2 Möhren, je nach Größe
600 ml Hühnerfond
Butter
Olivenöl
Pfeffer und Salz

1| Kürbis schälen und putzen und in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Hühnerbrühe aufsetzen, Möhren und Kürbis zugeben. Kurz aufkochen, Hitze wieder abstellen und nur gar ziehen lassen.

2| Inzwischen den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl erhitzen, Lauch zugeben und langsam goldgelb schmoren. Zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie bestreuen.

Tipps:

Je nach Kürbissorte sind die Würfel sehr schnell gar. Daher nur sehr kurz aufkochen und nicht längere Zeit erhitzen, sonst zerfallen die Kürbiswürfel oder werden zu weich.