

# Kürbissuppe

## Zutaten

40 g Butter  
 60 g Zwiebeln, gewürfelt  
 1 Knoblauchzehe, gehackt  
 600 g Kürbisfleisch,  
 würfelig geschnitten  
 600 ml Brühe  
 200 ml Sahne  
 ½ TL Curry  
 Salz, Pfeffer, Muskat  
 100 ml (ca.) Weißwein

### Für das Topping:

40 g Crème fraîche *oder*  
 2–3 EL geschlagene Sahne  
 70 g Karotten  
 70 g Sellerie,  
 ½ Lauchstange  
 100 ml (ca.) Rapsöl  
 Salz, Curry  
 4 EL Kürbiskerne (in Pfanne  
 ohne Fett rösten)

## Zubereitung

Zunächst die Butter schmelzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen und das Kürbisfleisch zugeben. Mit Brühe, Weißwein und Sahne auffüllen, leicht einkochen und mit Salz, Curry, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn der Kürbis weich ist, noch einmal kurz aufkochen und dann fein pürieren.

Je nach Belieben kann ein Topping aus Crème fraîche oder geschlagener Sahne, gehacktem Gemüse und gerösteten Kürbiskernen zubereitet werden. Für das gehackte Gemüse die Karotten und den Sellerie in kleine Würfel schneiden, den Lauch halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Gemüse bissfest braten und mit etwas Salz und Curry würzen.



**Tipp:** Sehr lecker zu dieser Kürbissuppe schmeckt ein frisches Holzofenbrot.