Rezept

Kürbissuppe mit Kartoffeln

Ein Rezept von Kürbissuppe mit Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

1 Stück	Kürbis (etwa 900 g)
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
1 EL	Öl
	Pfeffer
2 EL	Kürbiskernöl (wer mag)
1 Stange	Lauch
2	Wacholderbeeren
250 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
2 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Kürbis schälen und die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch entfernen. Den Kürbis würfeln. Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich waschen und in schmale Streifen schneiden.

2. In einem großen Topf 1 EL Butter zerlassen. Kürbis, Lauch und Wacholderbeeren darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen. Den Deckel auflegen und den Kürbis bei schwacher Hitze in ungefähr 15 Minuten gut weich kochen.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und gut 1/2 cm groß würfeln. Die restliche Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin 8-10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze braten, bis sie weich und knusprig sind. Ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Suppe mit dem Pürierstab im Topf pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefe Teller verteilen. Jeweils ein paar Kartoffelwürfel auf die Suppe löffeln und mit etwas saurer Sahne garnieren. Und wer mag, träufelt noch etwas Kürbiskernöl darüber.