Rezept

Kürbis-Suppe »classic«

Ein Rezept von Kürbis-Suppe »classic«, am 07.10.2026

Zutaten

700 g	Hokkaidokürbis (ungeputzt ca. 900 g)
40 g	Butter
1 l	Gemüsebrühe
	Salz
	1-3 TL Honig
2	Zwiebeln
2 EL	heller Aceto balsamico
200 g	Sahne
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und putzen. Unschöne Hautstellen wegschneiden, Kürbis entkernen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Kürbis darin anbraten, bis der Kürbis ganz leicht gebräunt ist. Mit dem Aceto balsamico ablöschen und die Brühe aufgießen. Aufkochen und 10-15 Min. leise kochen, bis der Kürbis weich ist.

2. Die Sahne hinzufügen und die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Honig und einer Prise Muskatnuss abschmecken.