

Rezept

Kürbiscremesuppe mit Hühnerbrühe

Ein Rezept von Kürbiscremesuppe mit Hühnerbrühe, am 10.06.2026

Zutaten

1 kg Kürbis (z. B. Hokkaido)	2 EL Butter
1/2 l Hühnerbrühe	100 g Sahne
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer	2 Prisen Zucker
2 EL Weißwein (nach Belieben)	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, putzen und in grobe Würfel schneiden. In einem Suppentopf die Butter erhitzen, das Kürbisfleisch darin etwa 5 Min. andünsten. Die Hühnerbrühe zugießen und 6-8 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
2. Die Sahne dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker und nach Belieben dem Wein abschmecken.
3. Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, bis sie duften. Die Suppe auf Teller verteilen und jede Portion mit je 1/2 EL Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.