

## Rezept

# Kürbiscremesuppe mit Kräutercroûtons

Ein Rezept von Kürbiscremesuppe mit Kräutercroûtons, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Muskatkürbis	<b>2</b> Zwiebeln
<b>4</b> Kartoffeln	<b>3 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> helle Sojasauce	<b>1 l</b> Geflügelbrühe
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>2</b> glatte Petersilienzweige	<b>8 Scheiben</b> Toastbrot
<b>100 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, schälen und das Fruchtfleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 2-3 cm große Würfel schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Kürbisstücke dazugeben und für 2-3 Min. mitschwitzen. Die Kartoffelwürfel und die helle Sojasauce dazugeben und etwas einkochen lassen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen.
3. Die Kürbissuppe aufkochen und nach ca. 15 Min., wenn alle Zutaten gar sind, mit einem Stabmixer pürieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Croûtons die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob schneiden. Die Toastbrot-Rinde dünn abschneiden. Das helle Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Toastbrotwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden bei geringer Hitze rösten. Kurz bevor sie fertig sind, die Petersilie mitrösten.
5. Die Sahne zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen – nicht zu lange schlagen, sonst lassen sich keine guten Nocken abstechen.
6. Die Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppentellern mit je 1 Nocke Sahne und den Croûtons bestreut servieren.