

Kürbissuppe

- | | | |
|-------|---------------------|---|
| 1 EL | Öl oder Butter | in Pfanne geben |
| 1/2 | Zwiebel | |
| 1 | Knoblauchzehe | klein schneiden und beugeben |
| 600g | Kürbis (Butternuss) | schälen und in Würfel schneiden und dazugeben |
| Wenig | Streuwürze, Pfeffer | würzen und zudecken |

Auf oberster Stufe erhitzen bis es zischt und sofort zurückschalten auf niedrige Stufe, sodass alles vor sich hin dämpft. Von Zeit zu Zeit Pfanne schütteln.

- | | | |
|-------|----------|--|
| 3-4dl | Bouillon | „ablöschen“ , aufkochen und ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Anschliessend fein pürieren und nochmals aufkochen lassen. |
| 1dl | Rahm | zum verfeinern dazugeben |

En Guete