

## Kürbis-Süssmost-Suppe



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

KÖCHELN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

#### SUPPE

750 g Kürbis, z. B. Butternuss, gerüstet in

Stücken, ergibt ca. 400 g

1 Apfel, in Schnitzen

1 grosse rote Zwiebel, in Schnitzen

2 EL Butter, flüssig

Salz, Paprika

2 Majoranzweige

6 dl Gemüsebouillon

3 dl Süssmost

Wenig Muskat

Salz, Pfeffer

#### GARNITUR

75 g Ruchbrot vom Vortag, in Würfeli  
geschnitten

1 EL Butter

2 EL Kürbiskerne, grob gehackt

Salz, Paprika

2 EL saurer Halbrahm

Einige Majoranblätter

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**SUPPE** Kürbis, Apfel und Zwiebel mit der Butter in einer Schüssel mischen, würzen, auf dem vorbereiteten Blech verteilen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen, bis das Gemüse und der Apfel schön gebräunt sind. Gemüse- und Apfelstücke mit dem Majoran in eine grosse Pfanne geben, Bouillon und Süssmost dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt 15–20 Minuten köcheln, Majoran entfernen, Suppe pürieren, würzen.

**GARNITUR** Brotwürfeli in der warmen Butter goldbraun rösten, Kürbiskerne kurz mitrösten, würzen. Suppe anrichten, sauren Halbrahm daraufgeben, sorgfältig umrühren, Croûtons und Majoranblättchen darauf verteilen.