

## Kürbissuppe



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

KOCHEN: ca. 40 Minuten

FÜR 4 Personen

Stabmixer

70 g Zwiebeln, grob gehackt  
 50 g Rüebl, in Würfeln  
 50 g Lauch, in Streifen  
 30 g Sellerie, in Würfeln  
 300 g Kürbis, z. B. Oranger Knirps,  
 Butternuss, in Würfeln  
 1 EL Butter  
 1 Liter Gemüsebouillon  
 Salz, Pfeffer  
 1 dl Vollrahm

### ZUBEREITUNG

Gemüse in der heissen Butter 4–6 Minuten andämpfen. Bouillon dazugiessen, 30–40 Minuten köcheln lassen. Suppe fein mixen, würzen, mit Rahm verfeinern.

#### Tipp

Die Kürbissuppe mit etwas Kürbiskernöl und gerösteten, grob gehackten Kürbiskernen verfeinern.

Tipp von Beatrix Leonhardt: Ich trockne jeweils die Kürbiskerne: Kerne herauslösen, waschen und dabei das Fruchtfleisch entfernen. Die Kerne grosszügig auf ein Backblech verteilen. Im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden. Auskühlen lassen, auf knacken, fertig. In einer Dose kühl und trocken lagern.

Tipp von Andrea Mäusli: Für das ultimative Geschmacks erlebnis das Gemüse wie beschrieben schneiden, mit wenig Rapsöl mischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Anschliessend wie im Rezept beschrieben weiterverwenden.

Tipp von Stefan Wälty: Kürbis lässt sich wunderbar mit anderen Aromen kombinieren, z.B. Orange, Rüebl, verschiedenen Gewürzen usw. Eine asiatische Note bekommt die Kürbissuppe, wenn sie mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer und frischem Limettensaft aromatisiert wird.