

Kürbiscremesuppe



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	½ Liter
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel
Speisekürbisse / Speisekürbise	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 g
Zitronensaft	1 Teelöffel

Zubereitung:

Kürbis klein schneiden, in 1/4 Liter Wasser 15 Minuten kochen und anschließend pürieren. Aus Butter und Mehl eine helle Einmach machen und mit Suppe aufgießen. Dann den pürierten Kürbis, Zitronensaft und Schlag dazu rühren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1215-Kuerbiscremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at