

Leckere Kürbiscremesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	1 EL (Esslöffel)
Zwiebeln	1 Stk.
Butter	40 g
Speisekürbisse / Speisekürbise	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1.25 Liter
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Essig	1 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis schälen und entkernen, anschließend würfelig schneiden;

Zwiebel schneiden und in Butter andünsten;

Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit Suppe aufgießen und verkochen lassen;

mit dem Stabmixer pürieren;

Mehl mit Sauerrahm in einer Schüssel vermischen und in die Suppe einrühren;

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver und Essig würzen;

Weißbrotwürfel in Butter goldgelb rösten und vor dem Servieren über die fertige Suppe geben. TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-607-Leckere-Kuerbiscremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at