

Leckere Kürbiscremesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Weizenmehl (glatt) | 1 EL (Esstlöffel) |
| 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 (Esstlöffel) |

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