



## **Kürbissuppe mit Kochschinken** (für 4 Personen)

### **Zutaten:**

1 kg Kürbis (z. B. Blue Ballet), 600 g Putenfleisch, 2 Zwiebeln,  
2 EL Mehl (30 g), ½ TL Ingwerpulver, 40 g Öl, 20 g eingelegte grüne  
Pfefferkörner, ½ TL Thymian, 2 Lorbeerblätter,  
200 ml Hühnerbrühe, Salz, 1 Zitrone

### **Zubereitung:**

Den Kürbis waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und würfeln.

Das Kürbisfleisch mit Mehl bestäuben.

Das Putenfleisch in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch darin anbraten, mit  
Ingwer würzen, herausnehmen.

Kürbis- und Zwiebelwürfel im Bra-tenfett unter Rühren dünsten. Das  
Puten-fleisch wieder hinzugeben. Hühnerbrühe zugießen mit  
Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeer würzen und im geschlossenen Topf  
bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren.

Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zur Verfeinerung kann etwas süße Sahne untergerührt werden.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team