



## Süß-saure Kürbissuppe

### **Zutaten:**

500 g Kürbisfleisch (z. B. vom Hokkaido), 150 g Zwiebeln, etwas Butter, 80 g Zucker, 80 ml Obstessig, ca. 1-1,5 l Brühe, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Ingwerpulver, nach Belieben Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Kürbis säubern (schälen und die Kerne entfernen) und in Würfel schneiden. Zwiebeln in Butter dünsten. Zucker darin ancaramelisieren lassen, mit dem Essig ablöschen. Das gewürfelte Kürbisfleisch sowie die Brühe dazu geben.

Ca. 30 min. köcheln lassen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und bei Bedarf pürieren. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken und die Sahne dazu geben.

Vor dem Servieren Kürbiskerne in der Pfanne anrösten und über die Kürbissuppe streuen.

**Tipp:** Hokkaido-Kürbis kann mit Schale verwertet werden.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team

[www.kuerbismeister.de](http://www.kuerbismeister.de)