

# Cremige Kürbissuppe



## Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Kürbisfleisch (1 Hokkaido-Kürbis)
- 2-3 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- geröstetes Weißbrot, gewürfelt
- Petersilie

## Zubereitung:

Kürbis in Spalten schneiden, schälen, entkernen und in kleine Stücke würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Fett erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Kürbis und Kartoffeln zugeben und ebenfalls etwas andünsten. Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 45 Min. kochen lassen, dabei die Hitze auf kleine Flamme herunter stellen. Mit einem Pürierstab die Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Etwas Milch aufkochen und mit dem Pürierstab in einem schmalen Gefäß aufschäumen. Suppe mit Milchschaum, Brotwürfeln und gehackter Petersilie garniert servieren.

## Quelle:

Von Nele abgewandeltes Rezept auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de)