

Kürbiscremesuppe



Zutaten:

ca. 600g Kürbiswürfel
ca. 200g kleinere Kürbiswürfel
80g Butter
80g Weizenmehl Typ 550
1 l Wasser
1/3 l Milch
Salz
Pfeffer

Sahne zur Garnierung
Evl. 2-3 TI Gemüsebrühe

1. Kürbis nach Geschmack schälen, aufschneiden, Kerne auslösen und Würfel schneiden ca. 600g dickere und 200g ganz kleine. Je nach Kürbisgröße.
2. 600g Kürbis in einem Topf mit etwas mehr als 1 Liter Wasser und etwas Salz geben. Unter Erwärmen weichkochen, sehr fein pürieren und zur Seite stellen.
3. In einem anderen großen Topf Butter schmelzen, den Topf von der Kochstelle nehmen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren (Mehlschwitze) und unter weiterem Rühren mit der pürierten Masse ablöschen (es dürfen keine Mehlklümpchen entstehen). Dabei den Topf wieder auf die Kochstelle ziehen.
4. Der Masse unter weiterem Rühren die vorher blanchieren 200g kleineren Kürbisstückchen zugeben und langsam aufkochen. Die Milch zugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen – wer möchte, noch Gemüsebrühe zugeben.
6. Unter weiterem Rühren langsam erwärmen – nicht unbedingt aufkochen.
7. Nochmal abschmecken!

Die Suppe vor dem Servieren mit Sahnetropfen garnieren.

Alternativen:

Bei Punkt 2 etwas Ingwer in kleinen Würfelchen zugeben.

Bei Punkt 5 noch Kurkuma hinzugeben

Kürbiskerne in einer NICHT gefetteten Pfanne rösten, in eine Schüssel geben. Wer möchte, kann seine Suppe damit aufwerten.

Für Nichtvegetarier

Schinken-, Speckwürfel oder Garnelen in etwas Olivenöl oder Rapsöl anbraten, in eine Schüssel geben. Wer möchte, kann seine Suppe damit aufwerten.