

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min

Menu: [21.10.2015](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

ZUTATEN

750 g Kürbis (z. B. Muscade de Provence oder Tancheese, geschält, in Stücken),
1 Rüebli (in Stücken), Butter zum Dämpfen, 1 mehligkochende Kartoffel (in Stücken), 1 Liter Gemüsebouillon, Meersalz, Pfeffer, 1 dl Rahm oder Sauerrahm, 1 TL Maisstärke
Garnitur: wenig Crème fraîche, Kürbiskernöl, Rosmarin und Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Kürbis und Rüebli in der Butter andämpfen. Kartoffel beifügen, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen. Suppe würzen und zugedeckt 25–30 Minuten weich kochen.

