

Kürbis-Most-Suppe

Kürbis-Most-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Menu: [26.10.2022](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Rezept: Betty Bossi

Zutaten:

für 4 Personen

800 g Kürbis (z. B. Butternut)
1 Zwiebel
1 rotschaliger Apfel
4 cm Ingwer
1 EL Öl
2 dl saurer Most
8 dl Wasser
1.75 TL Salz
wenig Pfeffer
0.5 Bund glattblättrige Petersilie
0.5 Bund Salbei
50 g Mandelstifte
2 EL Öl

Und so wirds gemacht:

1. Kürbis und Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Apfel entkernen, in Stücke schneiden.
2. Ingwer schälen, fein reiben. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Ingwer kurz andämpfen. Kürbis, Zwiebel und Apfel ca. 5 Min. mitdämpfen. Most und Wasser dazugießen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren.
3. Petersilie und Salbei fein schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Öl begeben, Petersilie und Salbei kurz mitdämpfen. Suppe anrichten, mit den Kräutermendeln garnieren.

Ergibt: ca. 2 Liter