

Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee: H.R. Vollenweider
mit Hansjörg Brunner



Kürbiscrèmesuppe

für 4 Personen

Zutaten	zu tun
300 g	Kürbis
1	mittelgrosse Kartoffel
1	kleine Zwiebel
1 lt	Gemüsebouillon
1 EL	Bratfett
1 dl	Vollrahm
1 EL	Curry
wenig	Ingwer
	Geröstete Kürbiskerne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Gehackte Zwiebeln in Fett dünsten
- Kürbis- und Kartoffelwürfel begeben und kurz mit dünsten
- Curry und Ingwer zufügen
- Mit Bouillon ablöschen
- 45 Minuten leicht köcheln, mixen und passieren
- Rahm dazu giessen und abschmecken
- In Teller anrichten, mit den gerösteten Kürbiskernen und kleiner Rahmhaube ausgarnieren und servieren

Anmerkung: Die Suppe kann auch am Vortag gemacht und kühl gelagert werden!