Kürbissuppe

Zutaten

- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Sahne
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1/2 Bund Petersilie
- Pfeffer & Salz
- 1 TL Kümmel
- geriebene Muskatnuss
- Zucker

Einen halben Hokkaido Kürbis von der Schale befreien und in mittelgroße Würfel schneiden eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen, dann die Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Nun die Kürbiswürfel dazugeben scharf anbraten und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Sud ca. 15 Minuten köcheln lassen. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel würzen und abschmecken.

Nun die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Zum Schluss die Suppe mit etwas Sahne verfeinern und cremig rühren.

Die Kürbissuppe in eine Schüssel füllen und mit gehackter Petersilie und Kürbiskernöl servieren.