

# Kürbiscremesuppe

30 Minuten



Zutaten: 400 g Kürbisfleisch, 600 ml Rind- oder Kalbsknochensuppe, 40 g Butter, 50 g Zwiebeln, 20 g glattes Mehl, ¼ l Schlagobers, 2 EL Kürbiskernöl, 3 EL Creme fraiche, Salz, weißer Pfeffer

Kürbisfleisch klein schneiden. Butter schmelzen, fein geschnittene Zwiebeln darin anschwitzen. Kürbis beigegeben, andämpfen, mit Mehl stauben und durchrühren. Mit Suppe und Obers aufgießen, kochen bis der Kürbis passierfähig erscheint. Suppe mit Stabmixer pürieren. Gewürze und Creme fraiche unterrühren.

Tipp: Man kann je nach Geschmack etwas Kürbiskernöl auf die Oberfläche träufeln.