PRO HEMSBACH

KÜRBISCREMESUPPE

a`la PRO HEMSBACH

Für 4 – 6 Personen

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

50 g Butter

500 g Kürbisfleisch

1 Eßl. Milder Paprika

½ Teel. Curry – wer mag

1 l kräftige Fleischbrühe

Etwas Muskat

250 ml Sahne

Schnittlauch oder Petersilie

Zur Verfeinerung machen sich Krabben sehr gut!

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. In einem Topf in heißer Butter weich dünsten, ohne das Farbe angenommen wird. Das Kürbisfleisch würfeln und mit dünsten. Mit Paprika und Curry bestäuben, salzen, pfeffern und großzügig Muskat hinein reiben. Mit Brühe und Sahne angießen.

Zugedeckt ca. 30 min. kochen bis das Kürbisfleisch weich ist. Die Suppe mit dem Mixstab glatt rühren und abschmecken. Nach Belieben mit einem Spritzer Essig auffrischen und mit reichlich Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Man kann auch als besondere Delikatesse Shrimps zum Schluss dazugeben, jedoch nur kurz erhitzen, damit sie nicht hart werden.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Wählervereinigung PRO HEMSBACH