



Kürbissuppe

Zutaten: ein kleiner Kürbis etwa 500 gr (oder nur die Hälfte eines großen)
4 Knoblauchzehen
2 große Kartoffeln
1 große Gemüsezwiebel
2 Brühwürfel
1 kleine süße Sahne

Alles schälen und in einem Suppentopf verteilen - nur bis knapp an das obere Teil des Gemüses mit Wasser auffüllen.

Etwas Salz und den Brühwürfel dazu tun. Stark kochen lassen bis alles zerfällt. Sollte das Wasser verdampfen, dann etwas nachschütten. Nun die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern, abschmecken und etwas Sahne darunter mischen.

Diese Suppe kann sehr gut mit Krabben, Lachs oder Räucherlachs verfeinert werden.