

Kürbiscremesuppe

Suppen » Kürbis-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g Kartoffel(n)
- » 750g Kürbisfleisch
- » 1/4 Knolle Sellerie
- » 1 EL Öl
- » 550ml Wasser
- » 2 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 Orange(n)
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kürbisfruchtfleisch und Sellerie ebenfalls fein würfeln.

2. Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten, Kartoffeln dazugeben und kurz anbraten. Mit Wasser auffüllen und Brühe dazugeben. Kürbisfruchtfleisch und Sellerie in die Brühe geben, alles aufkochen lassen und ca. 15min bei schwacher Hitze garen.

3. Die Orangen auspressen und ca. 150ml Saft abmessen. Orangensaft zur Suppe geben und die Suppe cremig pürieren. Suppe auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Tipp: Hokkaido-Kürbis verwenden.

angelegt am: 16.10.2003

Rezept-Nr: 588

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke