

Herzhafte Kürbiscremesuppe

Zutaten :

1 kg Kürbis
1-2 Zwiebeln
2-3 EL Öl oder Butter
300 g Kartoffeln (ca. 3 Stck.)
2 EL Tomatenmark
1/2 TL Kurkuma
2 kleine Lorbeerblätter
Salz und weißer Pfeffer
Ingwerpulver
1-2 EL Gemüsebrühe oder gekörnte Brühe
ca. 200 g Schlagsahne oder Creme Fraiche nach Geschmack
ca. 200 g rohe feine Bratwurst (am besten Geflügel oder Kalb)

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfleisch in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln pellen, klein hacken und mit Fett in einem großen Topf kurz andünsten. Die Kürbiswürfel zugeben und kurz mitdünsten, dann mit ca. 1 ½ Liter Wasser aufgießen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit Tomatenmark, Brühe, Kurkuma und Lorbeerblättern in den Topf geben. Salzen und pfeffern.

Alles ca. 30 Minuten leicht kochen lassen, bis Kartoffeln und Kürbiswürfel weich sind, dann die Lorbeerblätter herausfischen und die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.

Die Bratwurst portionsweise als Klößchen aus der Pelle drücken und in der Suppe kurz garziehen lassen. Dann mit Sahne oder Creme Fraîche verfeinern und nochmals mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken.

Mit einem Klacks angeschlagener Sahne oder Creme Fraîche servieren.