

Hokkaido-Kürbissuppe

Leckere Suppe mit Hokkaido-Kürbis

Der Hokkaido-Kürbis gehört wohl zu den weltweit beliebtesten Kürbissen. In dieser Suppe kommt er hervorragend zur Geltung. In unserem Rezept wird die Hokkaido-Kürbissuppe mit Schale, also aus dem ganzen Hokkaidokürbis zubereitet. Kartoffeln und Lauch sorgen für eine Konsistenz die auf der Zunge zergeht und die nötigen Aromen. Folgt einfach unseren Anleitungen dann könnt Ihr die Kürbissuppe schnell und einfach zubereiten.

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g Kürbisfleisch)
- 2 Stangen Lauch
- 60 g Butter
- 300 g Kartoffeln mehlig kochend
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Wasser
- 1 Tasse Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln abwaschen und ebenfalls in Würfel schneiden.
- Den Lauch abwaschen, trockentupfen und in Ringe schneiden, dann etwas Butter in einem Topf erhitzen. Nun den Lauch darin glasig andünsten. Kürbisfleisch, Kartoffeln, Milch und Wasser begeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Ganze etwa eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren.
- Die Suppe mit dem Handmixer pürieren und die Creme fraiche unterheben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hokkaido-kuerbissuppe/>