

# Klassische Kürbissuppe

Herbstliches Rezept mit leckerem Hokkaido-Kürbis

**Herbstzeit und Winterzeit sind nicht nur Suppenzeit, sondern vor allem auch Kürbiszeit. Eine Kürbissuppe kommt immer gut an und wärmt nach einem kalten Tag. In unserem Rezept zeigen wir Euch eine ganz klassische Variante mit Hokkaido-Kürbis, Kartoffeln und Äpfeln.**

## Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 3 Äpfel
- 3 Kartoffeln
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Becher Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Zubereitung

- Den Hokkaido-Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in grobe Stücke schneiden.
- Die Äpfel abwaschen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
- Karotten und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- Alles in einem großen Topf mit dem Öl anbraten.
- Die Gemüsebrühe begeben und alles bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten kochen. Bis der Kürbis weich ist.
- Nun alles pürieren und dabei den Schmand unterrühren.
- Die klassische Kürbissuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

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