

Rezept Kürbissuppe



Schnell und einfach zubereiten – köstlich

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten **Insgesamt:** 45 Minuten

400 g	Kürbis
1	Zwiebel
200 ml	Orangensaft
600 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
2 EL	Zucker
1	Etwas Butter
1	Prise Salz, Zimt, Kreuzkümmel, Curry
1	Sternanis
2	Lorbeerblätter

- Kürbis und Zwiebel würfeln und in etwas Butter kurz anbraten.
- Mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
- Mit dem O-Saft ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.
- Einen Anisstern und zwei Lorbeerblätter dazu geben, bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Anis und Lorbeer entfernen und fein pürieren.
- Die Sahne dazu und mit Salz, wenig Zimt, sehr wenig Kreuzkümmel und wenig Curry abschmecken.
- Beim Servieren mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen verfeinern.