

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

(Für ca. 6 Personen)

500 g Kürbisfleisch
200 g Möhren
200 g Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
500-800 ml Gemüsebrühe
Curry, Salz, Pfeffer
1 Scheibe Ingwer
 $\frac{1}{2}$ Becher Saure Sahne
 $\frac{1}{2}$ Becher Schlagsahne

Das Kürbisfleisch würfeln.

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln.

Die Zwiebeln grob würfeln und in dem Speck anschwitzen.

Das Gemüse hinzufügen, kurz mit anbraten und dann mit Gemüsebrühe auffüllen.
Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Den Ingwer schälen und würfeln und hinzufügen.

Alles mit einem Passierstab passieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Mit Saurer Sahne und Schlagsahne verfeinern.

Evtl. noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen und nochmals abschmecken.

Wer Ingwer gerne mag, kann auch einige Würfelstückchen anschließend zur Suppe geben.

Tipp: Wer gekochte Kartoffeln oder Möhren vom Vortag übrig hat, kann diese auch 10 Minuten vor Garende hinzufügen.

Dann die Menge von der angegebenen Portion abziehen.

Guten Appetit!