

KMS-Kürbissuppe ...the 80`s vom 19.11.2022



Für 4 Personen

1kg	Hokkaido-Kürbis (oder anderen Speisekürbis)
200g	Zwiebeln
100g	Bouillonpulver Gemüse
Evt 2dl	Weisswein
	Wasser
200g	Marroni gekocht (eingefroren)
	Peterli, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Kürbis waschen, Kerne entfernen (Hokkaidokürbis kann mit der Schale verwendet werden)
Kürbis und Zwiebeln grob schneiden in Olivenöl andünsten
mit Weisswein ablöschen oder mit Wasser, danach Wasser zugeben (etwas mehr als decken)
Bouillon und Pfeffer zugeben
aufkochen
Marroni zugeben
weichkochen
pürieren, abschmecken

Servieren mit Rahm und Peterli oder Kürbisöl und Brot

P.S Anstelle von Gemüsebouillon: Karotten und Lauch mitandünsten und gemahlenes Curcuma dazugeben

PPS. Kann nach Belieben mit Ingwer (Schärfe)und/oder Papaya verfeinert werden

Än Guete