

## Kürbissuppe oder („Feurige“ Herbstsuppe)

Zutaten für 4 Personen

500 - 600 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido oder anderes)  
 150 g Möhren  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 3 - 4 EL Öl  
 1 - 2 TL Ingwerpulver oder geriebenen Ingwer

400 - 600 ml Gemüsebrühe

oder

400 ml Kokosmilch und  
 200 - 300 ml Gemüsebrühe

200 g Brunch (cremig/sahnig)  
 100 g Creme fraiche

Salz/Pfeffer nach Bedarf

12 Personen

2000 - 2200 g  
 550 - 700 g  
 4/5 Stück  
 3 Zehen  
 10 - 14 EL  
 1 Knolle gerieben od.  
 8 - 10 TL  
 1000 - 1200 ml Brühe

oder

800 ml Kokosmilch und  
 300 - 400 ml Brühe

600 g  
 200 g

Bei „**feuriger**“ Suppe zusätzlich

1 bis 3 Messerspitzen Chilipulver oder 2 - 3 Chilischoten fein wiegen/schneiden  
 150 - 450 g scharfe Salami/Cabanossi (Paprika/Chili)  
 Brunch mit Kräutern oder Paprika verwenden

### Zubereitung

Kürbisfruchtfleisch und Möhren in kleine Würfel schneiden.  
 Zwiebel und Knoblauch würfeln und in dem Olivenöl glasig anschwitzen.

Das gewürfelte Fruchtfleisch und die Möhren zugeben, kurz mitdünsten und mit Ingwerpulver bestäuben oder geriebenen Ingwer begeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Gewürze, den Kürbis und die Möhren ca. 20 bis 30 Minuten weich kochen/garen.

Die Suppe pürieren.

Brunch, Creme fraiche sowie Kokosmilch dazu geben und nochmals pürieren.

Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Abschließend Suppe mit fein gewogener Petersilie bestreuen oder Petersilienstengel belegen.

Hinweis: 4.800 g Kürbis ergeben ca. 3.585 g Fruchtfleisch  
 1.466 g Kürbis ergeben ca. 1.056 g Fruchtfleisch  
 1.350 g Kürbis ergeben ca. 951 g Fruchtfleisch

2.100 g -

1.700 -

1.000 g

1.500 g -

1.100 g -

= 700g Fruchtfleisch