

Kartoffel - Kürbis - Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (vorw. festkochend), 3 mittelgroße Zwiebeln, 1,25 l Fleisch - o. Gemüsebrühe, 1 Glas Kürbispüree (560 g), 2 Teelöffel Majoran (getrocknet), 250 ml Cremefine zum Kochen, Salz, Pfeffer, Muskat, Worcestersauce, Olivenöl zum Anbraten, Röstzwiebeln o. Croutons.

Die Zubereitung:

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln anbraten.

Kartoffeln dazugeben und kurz mitanbraten.

Mit der heißen Brühe angießen, Majoran dazugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren und anschließend das Kürbispüree und Cremefine unterrühren. Nochmals erhitzen und kräftig mit den Gewürzen abschmecken.

Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Röstzwiebeln oder Croutons servieren.