



Heinz E. & Renate Zethmeyer

*Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ***

Kürbisscremesuppe mit leckeren Shrimps

Kürbissuppe für die herbstliche Jahreszeit!

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten | Aufwand: leicht

ZUTATEN

1,5 kg Kürbisfruchtfleisch
(Hokkaido-Kürbis)

150 g Shrimps (in Lake)

1 große Zwiebel

1 Stück Butter

600 ml Hühner- oder
Gemüsebrühe

600 ml Milch

2-3 EL Sahne

Salz
schwarzer Pfeffer (Mühle)
gehackter Koriander
und Petersilie

VORBEREITUNG

Das Kürbisfruchtfleisch entkernen und in Würfel schneiden.
Die Zwiebel klein würfeln.

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Kürbis in der Butter dünsten, bis sie weich und glasig sind.
Brühe hinzufügen und für etwa eine Stunde köcheln, bis das Gemüse gar ist.
Die kalt gewordene Mischung pürieren, dann in den Topf zurückgeben.
Milch und Shrimps zufügen, abschmecken und nochmals erhitzen.
Nun die Sahne hinzufügen, den Koriander und die Petersilie unterrühren und kurz erhitzen.

KÜCHENTIPP

Zunächst weniger Flüssigkeit (Brühe, Milch) – etwa die Hälfte – nehmen, zum Schluss Flüssigkeit nach Wunsch noch hinzufügen, die Suppe wird sonst zu dünn.
Mit einem Schuss mild geröstetem Kürbiskernöl verfeinern!

*Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Walter H. P. Carstens*