



BeO-Kochtipp

Kürbissuppe mit Curry

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Kürbis
- 1 Kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Butter
- 1 Kl Curry
- 6 dl Milch
- 1 El Gemüsebouillonpulver
- 1 dl Halbrahm
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der heissen Butter andünsten.

Kürbisfleisch beifügen und kurz mitdünsten.

Curry dazugeben, mit Milch ablöschen Bouillonpulver beifügen und alles zugedeckt weich köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren, gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen und aufkochen.

Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

