



BeO-Kochtipp

Kürbissuppe mit Hagebutten

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Kürbis
- 1 Kartoffel
- 1 Stange Lauch
- 1-2 Tomaten
- 2 Kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Butter
- 1^{1/2} dl Weisswein
- 7^{1/2} dl Gemüsebouillon
- 1 El Hagebuttenkonfitüre
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden, Kartoffel ebenfalls schälen und in Würfel schneiden, Lauch in schmale Ringe schneiden und Tomaten in heisses Wasser tauchen, Haut entfernen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der heissen Butter andünsten, restliches Gemüse beifügen und mitdünsten.

Mit dem Wein ablöschen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Bouillon beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer pürieren, Konfitüre und Rahm beifügen und kurz aufkochen lassen.

In ausgehöhlten Kürbisschalen mit etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

