

Rezept für die Gourmet BIO-Kürbiscremesuppe

Portionen: 4

Zutaten

1 Stk.	BIO-Zwiebel
1 Stk.	BIO-Kartoffel, groß
40 g	BIO-Butter
500 g	BIO-Butternut Kürbis
500 g	BIO-Gemüsefond oder Wasser mit BIO-Gemüsefond
125 ml	BIO-Schlagobers
1/2	BIO-Knoblauchzehe
1 Messerspitze	Muskatnuss, gemahlen
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob schneiden.
2. In einem Topf Butter schmelzen lassen, Zwiebel und Kürbis dazugeben und bei kleiner Stufe langsam andünsten, bis der Kürbis eine weiche Konsistenz hat.
3. Danach die Kartoffel schälen und zum Kürbis dazugeben.
4. Mit Gemüsefond aufgießen, die Gewürze dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit einem Stabmixer fein pürieren, Schlagobers dazugeben und nochmals abschmecken.

Tipp: Als Einlage eignen sich ein gutes Kürbiskernöl und geröstete **Schwarzbrot-Croutons**. Dafür Brot in Würfel schneiden, in eine Pfanne etwas Butter und Öl geben (nur Butter verbrennt leichter) und darin das Brot langsam anrösten. Es muss auch nicht immer frisches Brot sein! Verwendet ruhig eure alten, schon harten Brotreste. Das schmeckt genauso gut und ihr könnt [Lebensmittel retten](#).