



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Kürbissuppe mit Orangensaft

Zutatenliste

1 mittelgroßen Kürbis
0,5 kg Möhren
3 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 TL Currypulver
etwas Ingwerpulver
800 ml Gemüsebrühe
75 ml Orangensaft
Kräutersalz
50 ml Sahne

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 30 Min. - Der Kürbis muss nicht geschält werden!

Die Kerne des Kürbis mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis mit der Schale in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Das Currypulver und Ingwer darüber stäuben und bei schwacher Hitze mitdünsten. Den Kürbis und die geschälten und gewürfelten Kartoffeln/Möhren dazugeben und weiter dünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Danach pürieren. Die Suppe aufkochen, Orangensaft zur Suppe geben. Mit Salz abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die Suppe heben.

Guten Appetit!