

Kürbissuppe



Zutaten:

5 Stolze Willys 1 Becher Sahne
1 kg Kürbis 30 g Butter
2 Zwiebeln Salz und Pfeffer,
1 l Brühe 1 Prise Zucker,
Zitronensaft

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in Scheiben schneiden und in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 5 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- Kürbis waschen, schälen, entkernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln schneiden
- Zwiebeln in heißer Butter andünsten, Brühe aufgießen und darin den Kürbis etwa 10 Minuten weich dünsten
- Sahne angießen und alles mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken
- die Wurst in die Suppe geben

Tipp: Schmeckt
auch mit
Kokosmilch