



KÜRBISSUPPE (PUMPKIN SOUP) AUS AMERIKA (SCHMECKT NICHT NUR ZU HALLOWEEN!)



FÜR 8 HUNGRIGE NACHTGESPENSTER BRAUCHST DU
1 kg Garten- oder Riesenkürbis, 1 Zwiebel, 3 EL Butter,
2 Knoblauchzehen, 1 l Hühnerbrühe, etwas Salz,
1 Becher (200 g) Sahne, 1 Messerspitze gemahlene
Muskatnuss, etwas gehackte Petersilie.

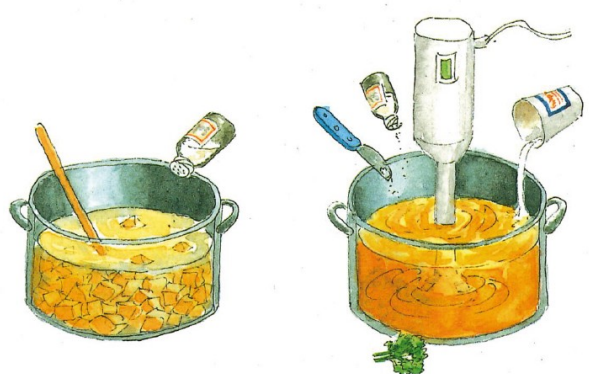
SO WIRD'S GEMACHT:

1. Lass dir von deinen Eltern helfen, wenn du den Kürbis aufschneidest. Mit einem Löffel kannst du die Kürbiskerne entfernen und das Kürbisfleisch herausholen. Das schneidest du in kleine Stücke.



2. Nun schälst du die Zwiebel und schneidest sie in kleine Würfel.
3. Gib die Butter in einen großen Topf und lass sie bei kleiner Hitze schmelzen. Wenn sie flüssig ist, kommen die Zwiebelwürfel in den Topf.
4. Jetzt schälst du die Knoblauchzehen, drückst sie durch eine Knoblauchpresse und gibst sie zu den Zwiebelwürfeln in den Topf.

5. Wenn die Zwiebelwürfel goldgelb sind, kommen die Kürbiswürfel hinzu. Lass sie kurz anbraten und rühre dabei hin und wieder mit einem Kochlöffel um.
6. Als Nächstes die Hühnerbrühe dazugießen, bis der Kürbis bedeckt ist. Nun würzt du die Suppe mit Salz und lässt sie 20 Minuten leicht kochen. Das Umrühren nicht vergessen.
7. Wenn die Kürbiswürfel weich sind, musst du die Suppe mit einem Pürierstab (oder mit einem Kartoffelstampfer – Vorsicht: Beides spritzt leicht!) pürieren, das heißt: zu einem flüssigen Brei verarbeiten.



8. Dann rührst du die Sahne unter, würzt mit Salz und Muskatnuss und streust etwas gehackte Petersilie darauf.

TIPP: Zu der Kürbissuppe schmeckt besonders gut warmes Stangenbrot, das du im Backofen aufgebacken hast!



HUUH, SO EINE
GRUSELIGE LATERNE
HABEN WIR AUS DEM
KÜRBIS GEMACHT!

