

Suppen Rezepte

Amerikanische Kürbissuppe

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Suppe, Amerika, Kürbis, Suppe, Gemüse, Vorspeise

1	kg	Kürbisfleisch (Uchiki oder - Butternuß); ca.	- 1 l Brühe
1	mittelgr.	Zwiebel	2 Essl. Öl
1,50	Liter	Milch	Salz
		Brühwürfel, ausreichend für	Pfeffer
			Muskat

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Die Kürbisse halbieren, die Kerne und Fasern mit Löffel entfernen, die Schnittflächen mit braunem Zucker bestreuen, in eine ofenfeste Form mit den Schnittflächen nach oben legen, die Möhren und Pastinaken in Stücke schneiden und mit den Zwiebelscheiben und der Butter um die Kürbishälften herum verteilen.

625 ML Brühe zugiessen und die Form mit Alufolie abdecken. 2 Stunden backen, bis das Gemüse zart ist. Das Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in einen Suppentopf geben.

Das Gemüse und die restliche Brühe zugeben, mit einem Pürierstab pürieren und mit Muskatblüte, Ingwer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Verrühren und zum Kochen bringen, zusätzlich Flüssigkeit zugeben, wenn die Suppe zu dick wird.