



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 400 g Kürbisse
- 100 g Karotten
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel
- 1 Stk. Knollensellerie
- 2 EL Butter
- Curry
- 1 l Gemüsesuppe
- 2 EL Sauerrahm
- Ingwer
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Kürbiskerne
- Kürbiskernöl

**Quellen:**

- Elisabeth Haberlandner: *Privatrezept*

## Kürbiscremesuppe mit Ingwer

**Zubereitung**

- Kürbis gut schälen, Kerne entfernen, Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Karotten und kleines Stück Sellerie in kleine Würfel schneiden.
- Butter in einem großen Topf erhitzen und fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten.
- Gemüsewürfel zugeben und ebenfalls anschwitzen.
- Gemüse mit etwas Currypulver bestreuen, kurz mit anschwitzen.
- Mit kalter Gemüsebrühe aufgießen, unter Rühren aufkochen lassen.
- Auf kleiner Flamme ca. 10 Min. köcheln lassen, dann pürieren.
- Mit frisch geriebenem Ingwer, Salz, Pfeffer und Sauerrahm abschmecken.