

Rezept Kürbissuppe

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Fruchtig mit leichter Schärfe

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

550 g	Kürbis (Eigenbeschaffung)
50 g	Gemüse, Möhren (Eigenbeschaffung)
150 g	Gemüse, Ingwer (Eigenbeschaffung)
1 St.	Zwiebel(n), klein (Eigenbeschaffung)
30 g	Butter (Eigenbeschaffung)
1 TL	Gewürze, Kreuzkümmel (Eigenbeschaffung)
1 TL	Gewürze, Kurkuma (Eigenbeschaffung)
1 TL	Gewürze, Koriander (Eigenbeschaffung)
1 TL	Gewürze, Paprika edelsüß (Eigenbeschaffung)
700 ml	stilles Wasser (Eigenbeschaffung)
30 g	Tomatenmark (Eigenbeschaffung)
1 Stck.	Gemüsebrühwürfel, für 0,5 Liter (Eigenbeschaffung)
1 g oder 0,5 TL	Salz (Eigenbeschaffung)
	Pfeffer (Eigenbeschaffung)
200 ml	Schlagsahne (Eigenbeschaffung)
	Steirisches Kürbiskernöl , nach Geschmack
30 g	Kürbiskerne, nach Geschmack (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Ingwer in hauchdünne Scheiben; Zwiebeln, Kürbis und Möhren in kleine Würfel schneiden.
2. Gemüse zusammen mit Butter, Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander und Paprika edelsüß in einem großen Topf kurz andünsten.
3. Mit Wasser ablöschen.
4. Tomatenmark, Brühwürfel, Salz und Pfeffer einrühren und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Gelegentlich umrühren.
5. Sahne hinzugeben und pürieren.
6. Serviervorschlag: Mit Kürbiskernen (geröstet oder ungeröstet je nach Geschmack) und Kürbiskernöl anrichten und servieren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100479
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	01:00
Variante	1,5 L
Signal Wort	Nein
Portionen	50
Package Amount	1.500000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

Kürbiskerne	0,00 €
	Steirisches Kürbiskernöl, 250 ml 13,65 € <ul style="list-style-type: none">• Aus der Steiermark• Erstpressung• Reich an ungesättigten Fettsäuren
Schlagsahne	0,00 €
Pfeffer	0,00 €
Salz, 1 g	0,00 €
Gemüsebrühwürfel	0,00 €
Tomatenmark	0,00 €
stilles Wasser	0,00 €
Gewürze	0,00 €
Butter	0,00 €
Zwiebel(n)	0,00 €

Gemüse

0,00 €

Kürbis

0,00 €

