

schnelle Kürbissuppe

Zutaten

600 g Kürbisfleisch
2 Schalotten
40 g Butter
Salz
1 Liter Rindebrühe
4 El Sahne

Zubereitung

Kürbisfleisch würfeln (je kleiner umso kürzer die Kochzeit) und zusammen mit den gewürfelten Schalotten in der Butter andünsten. Mit der Rinderbrühe auffüllen und weich kochen (10 bis 20 min.).

Anschließend mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.

Vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterziehen. Nicht mehr kochen!