Kürbissuppe (für 5 Liter)

Zutaten

- 2 bis 3 Hokkaidokürbisse
- 6 Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Anbraten
- 3 L Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 Ingwerknolle
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Paprika, ggf. Chili, ggf. Petersilie
- Geröstete Kürbiskerne und Crème fraîche

Zubereitung

- Erst Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (sehr fein zerkleinert) anschwitzen, dann Kartoffeln und Kürbis (in Stücke geschnitten) dazugeben und mit anbraten.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Alles aufkochen, ca. 1 Stunde köcheln lassen.
- Nach einer Stunde mit einem Pürierstab pürieren.
- Mit Gewürzen abschmecken, Sahne hinzufügen nach Geschmack.
- Kürbiskerne rösten und hinzufügen, die Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.