



HAAGER KUERBIS-SUPPE

Rezept für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
150 gr. Kartoffeln
600 gr. Kürbis

7 dl Wasser
1 ½ Würfel Hühnerboullion
einige Samen Pfefferschoten

geschält und in grobe Stücke geschnitten
geschält und in grobe Stücke geschnitten

geschält und in grobe Stücke geschnitten
Kernen entfernt, geschält und in grobe Stücke
geschnitten

Alles zusammen ca. 20 Min. zugedeckt kochen bis Kartoffeln und Kürbis weich sind.
Lorbeerblatt entfernen. Anschliessend mit dem Mixstab pürieren.

100 gr. Speckwürfeli in Bratpfanne anbraten und zur Suppe geben, (auch ohne Speckwürfeli
gelingt die Suppe).

Kurz vor dem Servieren:

1.5 dl Vollrahm geschlagen

unterziehen (Suppe anschliessend nur noch aufwärmen, nicht mehr kochen) und mit
Salz, Muskatnuss, reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Suppe darf ruhig etwas
rassig sein.

Sofort servieren!

„En Guete“ wünscht Ihnen:

„dr Chuchi-Chef“

Folgen Sie uns auf

