



Red hot Chili Kürbis-Suppe (die scharfe Suppe)!

Rezept für 4 Personen

1 mittlere Zwiebel	geschält und in Stücke geschnitten
2 Knoblauchzehen	geschält und in Stücke geschnitten
3 Lorbeerblätter	
4 cm scharfe Chili, wenn möglich us em Haag	mit Kernen in Stücke geschnitten
1 Esslöffel Kochbutter	
700 g Kürbisfleisch	in gleichmässige Stücke geschnitten

7 dl Wasser

1 ½ Würfel Hühnerboullion

1 gehäufter Esslöffel Reismehl (Reformhaus od. Asian Shop) in kleine Tasse Wasser einrühren, und sobald die Zutaten kochen in diese einrühren.

Alles zusammen ca. 25 Min. (je nach Kürbissorte) bis dieser weich ist zugedeckt kochen. Lorbeerblatt entfernen und mit Mixstab fein pürieren.

Mit Muskatnus abschmecken, noch einwenig Salz bei Bedarf noch etwas Pfeffer.

Vor dem servieren 1,5 dl geschlagener Vollrahm unterziehen.

Sofort servieren!

En guete wünscht Ihnen:

Ihr Kürbisanbau

Folgen Sie uns auf

