

# Kürbissuppe

## Zutaten:

1 Zwiebel  
1 Kürbis  
1 Apfel  
1-2 Möhren  
1-2 Kartoffeln, mehligkochend  
1 l Gemüsebrühe  
  
6 Pimentkörner  
1 Zimtstange  
2 Lorbeerblätter  
1 Chilischote  
  
2 cm Ingwer  
1/4 Muskatnuss  
  
200 ml Sahne oder Kokosmilch  
  
Salz und Pfeffer zum  
abschmecken

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, feinhacken und in einem ausreichend großen Topf mit etwas Öl glasig anbraten.

Kürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen. Danach klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und leicht anbraten.

Nun die klein geschnittenen Möhren, Kartoffeln und Äpfel hinzugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Gewürze in ein Gewürzei legen und in den Sud geben.

Wenn alle Zutaten weich gekocht sind, den Ingwer und die Muskatnuss in die Suppe reiben. Das Gewürzei entfernen und die Suppe pürieren.

Mit Sahne und/oder Kokosmilch verfeinern und nochmals aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de