

## Amerikanische Kürbissuppe

### Unsere Sortenempfehlung : Fullmoon

Zutaten für 10 Portionen Suppe :

ca. 1 Kg Kürbisfleisch  
1 mittelgroße Zwiebel  
Karotten und/oder Pastinaken  
1,5 l Milch  
Brühwürfel, ausreichend für 1 l Brühe  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Kürbisse halbieren, die Kerne und Fasern mit Löffel entfernen, die Schnittflächen mit braunem Zucker bestreuen, in eine ofenfeste Form mit den Schnittflächen nach oben legen, die Karotten und Pastinaken in Stücke schneiden und mit den Zwiebelscheiben und der Butter um die Kürbishälften herum verteilen. 625 ML Brühe zugießen und die Form mit Alufolie abdecken. 2 Stunden backen, bis das Gemüse zart ist. Das Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in einen Suppentopf geben. Das Gemüse und die restliche Brühe zugeben, mit einem Pürierstab pürieren und mit Muskatblüte, Ingwer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Verrühren und zum Kochen bringen, zusätzlich Flüssigkeit zugeben, wenn die Suppe zu dick wird.