

Unsere Sortenempfehlung: Valenciano

Zutaten für 6 Portionen Suppe :

- 1,5 kg Kürbisfleisch
- 2 Kartoffeln
- 1 Süsskartoffel
- 2 Karotten
- 200 g Speck, gewürfelt
- 3 dl Rahm
- 1 grosse Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Gemüsebrühe



Zubereitung:

Kürbis schälen. Am einfachsten halbieren, Kerne mit Löffel ausschaben und für 15 Minuten in Salzwasser kochen. So kann man den Kürbis einfach aus der Schale schaben.

Kartoffeln, Süsskartoffel, Karotten schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel würfeln und mit Speck in einem großen Topf andünsten. Kürbis und anderes Gemüse zugeben und alles gut anbraten. Mit Wasser auffüllen, so dass alles mit Wasser bedeckt ist und für 45 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab gut durchpürieren, Rahm zugeben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gemüsebrühe würzen.

Dazu am besten frisches Maisbrot servieren.