

Kürbissuppe mit Apfel

Zutaten für 2-3 Personen

- 600g Kürbis (Butternut oder Hokkaido)
- 2 EL Butter
- 200g Zwiebeln
- 1 großer Apfel (ca. 200g)
- 1 EL Zucker
- 100ml Weißwein
- 500ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 100ml Sahne

Zubereitung

Kürbis waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden. Apfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann die Kürbis- und Apfelstücke zufügen und kurz mitbraten. Mit dem Zucker bestreuen und mit Wein ablöschen. Kurz einkochen lassen.

Dann die Brühe zufügen und die Suppe für 20 Minuten kochen lassen. Nun alles fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne zufügen.