

## Einfache Kürbissuppe

800g Kürbis  
1Ei Butter  
1 Zwiebel  
½ Kl Curry  
5dl Bouillon

rüsten, in kleine Würfel schneiden  
erwärmen  
fein schneiden  
zugeben, alle Zutaten kurz andämpfen  
ablöschen, aufkochen

150g Kartoffeln

rüsten, in kleine Würfel schneiden, zugeben  
zugedeckt auf kleiner Stufe 20 – 30 Minuten köcheln lassen  
Suppe in Massbecher geben, pürieren, zurück in die Pfanne geben

1dl Rahm  
Pfeffer  
Kürbiskerne

leicht steif schlagen, darunter ziehen  
würzen  
rösten, Suppe garnieren

### Variationen



## Kürbissuppe mit Safranhaube

1dl Rahm  
2B. Safran  
Safranfäden

steif schlagen  
unter den Rahm ziehen, auf die Suppe geben, sofort servieren  
auf den Rahm streuen (sparsam, da sehr teuer)

## Kürbissuppe mit Amaretticroutons

4 Amaretti  
1Ei Butter  
1Pr Zimt

klein würfeln  
erhitzen, Croutons leicht rösten  
am Schluss einen Hauch Zimt darüber geben  
Croutons über die angerichtete Kürbissuppe streuen