

Cremige Kürbissuppe à la Pierre und Brösel

Heute zeigen euch Pierre und Brösel, wie ihr (sobald die richtigen Zutaten eingekauft wurden) eine leckere, cremige Kürbissuppe selber kochen könnt.

Damit ihr erfolgreicher einkaufen gehen könnt als die zwei Chaoten, hier eine **Zutatenliste**:

- 1 kg Kürbisfleisch (Hokkaidokürbis)
- 250 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter/Margarine
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 125 ml Milch/ Haferdrink/Sahne
- Salz und Pfeffer
- Evtl. Sonnenblumenkerne oder selbstgemachte Croutons (z.B. aus Toast)



Zuerst hat Brösel die Kerne und Fäden aus dem Kürbis entfernt. Danach hat sie das Kürbisfleisch von den Innenwänden mithilfe eines Löffels abgekratzt.

Weil Brösel Halloween gerne feiert, hat sie eine Grimasse in den Kürbis geschnitten, ein Teelicht reingestellt und ihn Hubert genannt.

Wenn ihr keinen Halloween-Kürbis machen möchtet, könnt ihr auch die Schale des Hokkaido-Kürbisses für die Suppe verwenden.

Während Brösel sich um den Kürbis gekümmert hat, hat Pierre die rohen Kartoffeln, Möhren und die Zwiebel geschält und kleingeschnitten.

Danach haben die beiden die Zwiebel in einem Esslöffel Margarine angeröstet und mit einem Liter Gemüsebrühe aufgegossen. Dann haben sie die aufkochen, also blubbern, lassen und anschließend die Kartoffeln, Möhren und den Kürbis dazugegeben.

Danach noch mit Salz und Pfeffer würzen und 20-30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, also ein bisschen blubbern, lassen.

Im Video seht ihr, wie Pierre die Suppe cremig mit einem Stabmixer gerührt hat. Da könnt ihr dann noch die (Hafer-)Milch oder Sahne hinzufügen.

Brösel hat noch Croutons vorbereitet. Dazu hat sie Brötchen (geht auch mit Toast oder Brot) in kleine Stücke geschnitten und in Rapsöl knusprig gebraten. Die haben Pierre und Brösel dann über die fertige Kürbissuppe gestreut und schon waren sie fertig. Du kannst auch Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und über die Suppe streuen.

Die Suppe hat Pierre, Brösel und ihrem neuen Freund, Hubert, sehr gut geschmeckt.

Bon Appetit von Pierre und Brösel!

