

Kürbissuppe mit Gänsebrust

Suppen » Kürbis-Suppen

Zutaten (6 Personen)

- » 500g Kürbisfleisch
- » 1 Sellerie
- » 2 Zwiebel(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » 5 Wacholderbeeren
- » 1 Bd. Thymian
- » 500ml Instant-Hühner-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 200ml Schlagsahne
- » 150g Gänsebrust (geräuchert)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Vom Kürbis einen Deckel abschneiden. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben. 500g Kürbisfleisch mit einem Löffel auslösen und in Stücke schneiden. Den Sellerie schälen, die Zwiebeln abziehen, beides würfeln.

2. Butter in einem Topf erhitzen. Kürbisfleisch, Sellerie und Zwiebeln darin andünsten. Wacholder zerdrücken und hinzufügen. Thymian abrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und zum Gemüse geben. Die Hühnerbrühe angießen, Suppe salzen, pfeffern und ca. 10min leise köcheln lassen.

3. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. In die Suppe geben und ca. 10min weitergaren.

4. Etwa 6EL Gemüse herausnehmen und in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Die Sahne in die Suppe rühren und fein pürieren. Die Suppe abschmecken und in den Kürbis füllen. Die Gänsebrust fein würfeln und aufstreuen. Evtl. mit Thymian garnieren.

Nährwerte: 430kcal/E19g/F33g/KH12g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004

Rezept-Nr: 847

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke