Pumpkin Soup (Kürbissuppe)
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1000 gr Kürbis, 50 gr Butter (oder Margarine), 1 Esslöffel brauner Zucker, 750 ml Milch, 0,5 Teelöffel gemahlene Muskatblüte, 1 Prise frisch geriebene Muskatnu, 1 Prise Nelkenpulver.

Die Vorbereitungen:

Den Kürbis putzen und schälen (wir brauchen rund 600 gr Kürbisfleisch), das Fleisch klein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Kürbisfleisch bei mittlerer Hitze von allen Seiten anschwitzen, den Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Nach und nach die Milch zugeben und alles mit Muskatblüte (Macis), Muskatnuß, Nelkenpulver, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Zugedeckt rund 20 Minuten köcheln, anschließend im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen, noch einmal abschmecken und aufkochen und servieren.

Guten Appetit!

P.S.:Die Suppe schmeckt auch sehr gut, wenn noch Mais (frisch oder aus der Dose) in der Suppe ist.