

rote Kürbissuppe mit Randen

Zutaten:

- 600g Kürbis, z.B. oranger Knirps
- 1 gekochte Rande
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL frischen, geriebenen Ingwer
- 100g mehlig kochende Kartoffeln
- 500ml Gemüsebouillon
- 100ml Weisswein
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kardamon

Zubereitung:

- Kürbis und Randen grob würfeln
- Zwiebeln und Kartoffeln schälen und würfeln
- Alles mit Ingwer und Knoblauch in heisser Butter anschwitzen
- 1 Prise Kardamon und Tomatenmark einrühren
- Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen, köcheln lassen bis alles weich ist, fein pürieren
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Tipp:

Der orange Knirps kann mit Schale verarbeitet werden.

www.auhofwagen.ch

