



Kürbissuppe

mit Orangen-Balsamico-Essig

Zutaten

- 750 g Hokkaido Kürbis
- 250 g Möhren
- 1 Gemüsezwiebel
- Gemüsebrühe
- 2 - 3 cm Ingwer
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Butter
- Rapsöl
- 100 - 150 ml **middenmang**
Orangen-Balsamico-Essig

Zubereitung

Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Kürbisstücke und Möhren zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Rühren leicht anbraten. Den Knoblauch gepresst mit in den Topf geben und alles mit der Gemüsebrühe aufgießen, sodass das Gemüse bedeckt ist. Ingwer schälen und fein gerieben zur Suppe geben.

Sobald das Gemüse weich ist, wird alles püriert und mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Orangen-Balsamico-Essig abgeschmeckt. Heiß servieren.



middenmang
echt handgemacht

