

Kartoffel–Kürbis–Suppe

Mit Roten Grillern

Zeit: 45 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Na, was ist gemütlicher als im Herbst heimzukommen und seine kalten Hände an einer Schüssel voll mit einer leckeren Kürbissuppe zu wärmen? Für mehr Biss kommen knackige Rote Griller ins goldgelbe Suppenglück. Löffel rein und wohlfühlen!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)



4

[ROTE GRILLER, 240 G](#)

4,49

(18,71/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

1	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
400 g	Kartoffeln
400 g	Hokkaido
100 g	Petersilienwurzel
1 Liter	Gemüsebrühe
4 TL	gehackte Petersilie
2 EL	Cremefine wie Crème fraîche
	Birkenzucker
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Sollte eine andere Sorte als Hokkaido verwendet werden, muss der Kürbis ebenfalls vorab geschält werden.
3. Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein schneiden
4. Die Hälfte des Öls in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten.
5. Kartoffeln, Kürbis und Petersilienwurzel hinzugeben und ebenfalls für 5 Minuten mitdünsten.
6. Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen und für 25 – 30 Minuten abgedeckt leicht kochen lassen.

7. Rote Griller in Scheiben schneiden und in restlichem Öl in einer beschichteten Pfanne goldbraun anbraten und warmstellen.
8. Sind die Gemüsewürfel gar, die Hitze zurücknehmen und die Suppe entweder mithilfe des Schneidstabs oder alternativ im Mixer fein pürieren, mit Cremefine verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Birkenzucker abschmecken.
9. Auf vier Suppenschüsseln verteilen und garniert mit gebratenen Würstchenscheiben und Petersilie servieren.