



Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und das Kürbisfleisch sowie den ebenfalls geschälten Kartoffel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch pressen.

Kürbis, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Rindssuppe aufgießen, Paprikapulver und Lorbeerblätter dazu. Auf kleiner Flamme circa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Nach halber Garzeit Lorbeerblätter rausfischen und Obers dazu. Ist die Garzeit vorüber, dann heben wir immer noch ein paar Kürbisstücke heraus. Nun die Suppe - am besten mit dem Mixstab - pürieren und ganz am Schluss die Stücke wieder dazu.

Tipp: Durch den mitgekochten Kartoffel wird die Suppe beim Pürieren schön cremig und braucht keine weitere Bindung. Besonders schaumig wird die Suppe, wenn man sie unmittelbar vorm Servieren mit dem Pürierstab aufschlägt.

Verfeinert wird die Suppe bei uns immer mit Steirischem Kürbiskernöl.

Gutes Gelingen!