

## Kürbis-Ingwersuppe

### *Zutaten*

1 kg geschälter Muskatkürbis, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch,  
1 kleine Ingwerwurzel, Butter;  
*zum Würzen:* Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel, Apfelessig

### *Zubereitung*

Den Kürbis schälen, entkernen und grobwürfelig schneiden. Die kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in zerlassener Butter anschwitzen. Den gewürfelten Kürbis beifügen und anrösten bis er Flüssigkeit abgibt. Dann mit etwas Weißwein oder Sekt ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Die Suppe würzen mit Salz Pfeffer, Muskatnuss Kümmel, geriebenem Ingwer und einem kleinen Schuss Essig. Auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann fein pürieren und abschmecken. Vor dem Servieren mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Gutes Gelingen wünscht  
Karen Binder-Neschi

