

# Rezept Kürbissuppe

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

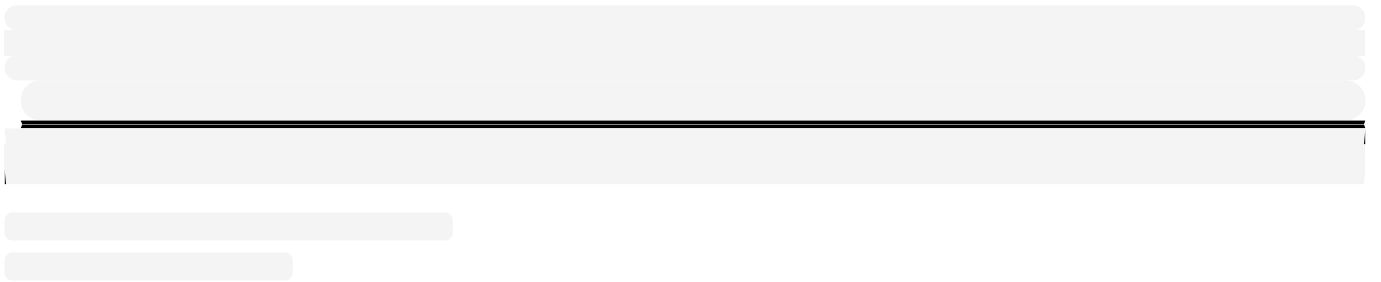
- Fruchtig mit leichter Schärfe

## Beschreibung

---



[Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an](#)



Ein Beitrag geteilt von Spinnrad® (@spinnrad.de)

# Zutatenliste

## Zutaten

550 g

Kürbis (**Eigenbeschaffung**)

50 g

Gemüse, Möhren (**Eigenbeschaffung**)

<b>150 g</b>	Gemüse, Ingwer ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 St.</b>	Zwiebel(n), klein ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>30 g</b>	Butter ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 TL</b>	Gewürze, Kreuzkümmel ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 TL</b>	Gewürze, Kurkuma ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 TL</b>	Gewürze, Koriander ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 TL</b>	Gewürze, Paprika edelsüß ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>700 ml</b>	stilles Wasser ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>30 g</b>	Tomatenmark ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 Stck.</b>	Gemüsebrühwürfel, für 0,5 Liter ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>1 g oder 0,5 TL</b>	Salz ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Pfeffer ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>200 ml</b>	Schlagsahne ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Steirisches Kürbiskernöl , nach Geschmack
<b>30 g</b>	Kürbiskerne, nach Geschmack ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Ingwer in hauchdünne Scheiben; Ziebeln, Kürbis und Möhren in kleine Würfel schneiden.
2. Gemüse zusammen mit Butter, Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander und Paprika edelsüß in einem großen Topf kurz andünsten.
3. Mit Wasser ablöschen.
4. Tomatenmark, Brühwürfel, Salz und Pfeffer einrühren und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Gelegentlich umrühren.
5. Sahne hinzugeben und pürieren.
6. Serviervorschlag: Mit Kürbiskernen (geröstet oder ungeröstet je nach Geschmack) und Kürbiskernöl anrichten und servieren.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100479
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	01:00
Variante	1,5 L
Portionen	50
Package Amount	1.500000

## Preise

---

### Zubehör Set




#### **Zubehör-Set, 1 St.**

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zutaten

<b>Kürbiskerne</b>	0,00 €
	<b>Steirisches Kürbiskernöl, 250 ml</b> 13,65 € <ul style="list-style-type: none"><li>• Aus der Steiermark</li><li>• Erstpressung</li><li>• Reich an ungesättigten Fettsäuren</li></ul>
<b>Schlagsahne</b>	0,00 €
<b>Pfeffer</b>	0,00 €
<b>Salz, 1 g</b>	0,00 €
<b>Gemüsebrühwürfel</b>	0,00 €
<b>Tomatenmark</b>	0,00 €
<b>stilles Wasser</b>	0,00 €
<b>Gewürze</b>	0,00 €
<b>Butter</b>	0,00 €
<b>Zwiebel(n)</b>	0,00 €

**Gemüse**

0,00 €

**Kürbis**

0,00 €

