

Butternut Suppe

Zutaten

1 Butternut-Kürbis
1 Apfel
1 mittelgroße Zwiebeln
50g Butter / Margarine
7 ml Currypulver
40 g (4 EL) Mehl
Prise geriebene Muskatnuss
2 Hühner- oder Gemüsebrühwürfel
500 ml kochendes Wasser
500 ml Milch
1 TL Salz

Zubereitung

Butternut schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. In einem großen Topf gehackte Zwiebel in Butter / Margarine anbraten. Füge das Currypulver hinzu und brate die Mischung leicht. Füge die Butternut- und Apfelstücke hinzu und brate die Mischung für eine Weile. Rühre das Mehl und die Muskatnuss unter.

Löse die Hühner-Brühwürfel in kochendem Wasser. Mische beides zusammen mit Milch, Salz und Butternut-Mischung. Koche mit offenem Deckel bei mäßiger Hitze, bis die Butternut-Stücke weich sind. Rühre gelegentlich. Püriere den 'Brei'. Die Farbe der Suppe sollte eine tiefes Gelb-Orange sein und die Textur cremig. Serviere die Suppe heiß.

Jeder Teller Suppe kann mit einem Teelöffel Sahne und etwas gehackter Petersilie garniert werden. Für eine interessante Variante, ersetze die Muskatnuss mit etwas fein geriebener Orangenschale.