

Herbst und Wintert ist Suppen und Eintopf Zeit.

In den nächsten Wochen wird es Suppen und Eintopf Rezepte geben. Gerade wenn es draußen schnell dunkel und kühler wird verlangt es nach wärmendem und Gesundem Essen. Das auch aufgewärmt nochmal lecker schmeckt.. und was gibt es leckeres, als noch ein frisches **Brot** oder Brötchen

Kürbis Suppe.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
<p>700g Hokkaido oder Muskat 1 Zwiebel 200g Kartoffeln (2 kleine Kartoffel) 1-2 kleine Karotten 1 kleiner Apfel 1kl.Stck.Butter (5g) 1Prise Curry 2 EL. Öl 1L. Gemüsebrühe Salz, Pfeffer Muskat (100ml.)Sahne oder Saure Sahne</p> <p>Geräte: Waage, Messer, Brettchen, Abfallschale, Topf, Schüssel, Messbecher Schneebesen, Pfannenwender, Pfanne</p>	<p>Kürbis waschen und teilen, die Kerne entfernen. Mit scharfem Messer in grobe Würfel schneiden. Kartoffel und Karotten waschen, schälen und ebenso in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem größeren Topf das Öl erhitzen und darin das Gemüse mit einander anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca.20 -25 Minuten kochen lassen. In der Zwischen zeit, den Apfel waschen, halbieren, Kernhaus entfernen und in dünne Scheibchen schneiden. Den Apfel in einer Pfanne mit der Butter Andünsten, nicht braten. Bis die Apfelscheiben weich und karamellartig schmecken. Die Suppe pürieren, und falls zu dick, einfach etwas Flüssigkeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry abschmecken. sahne leicht anschlagen, damit sie luftig, cremig ist, vorsichtig unterrühren und als Topping die Äpfel über die Suppe geben.</p>