



Safran Delikat Essig

Cremige Kürbissuppe

Rezept

Zutaten

20 g	Butter
2	Kartoffeln
3	Knoblauchzehen
1 kg	Kürbis
1 EL	Liebstockel
5 cl	Safran Delikat Essig
150 g	Sauerrahm
4 dl	Wasser
1	Zwiebel

Zubereitung

1. Geschälten Kürbis in Würfel schneiden.
2. Kürbis ins kochende Wasser geben, Knoblauchzehen dazu und etwa 10 Minuten weich kochen und danach mit dem Mixstab pürieren.
3. Zwiebeln hacken und in Butter glasieren, dann die Kürbiscrème und die fein geraspelten Kartoffeln dazugeben. Mit Salz und gehacktem Liebstockel würzen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Zuletzt Sauerrahm unterrühren, kurz aufkochen und anrichten.