

# Wärmende Kürbissuppe für Körper und Seele

Für 4 Personen

Butter zum dämpfen

600g Kürbis, z.B. Butternuss,  
in kleine Würfel geschnitten

1 Lauchstängel,  
in feine Ringe geschnitten

1 dl Weisswein oder  
alkoholfreier Apfelwein

6 dl Gemüsebouillon

180g Saurer Halbrahm

1 Bund Kerbel, gehackt

1. Kürbis und Lauch in Butter andämpfen. Mit Wein oder Apfelwein ablöschen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 40 Min. leicht kochen.
2. Suppe pürieren. Ca. die Hälfte des Sauerrahmes darunterrühren, abschmecken.
3. Suppe in vorgewärmte Schüsselchen anrichten, mit restlichem Sauerrahm garnieren. Mit Kerbel bestreuen.

Ein Rezept von Bettina Streit-Merz  
aus 3629 Jaberg  
1966

