

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

R E Z E P T I D E E

## Zutaten

für 4 Personen

- 1 kleiner Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 1 kleine Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- etwas Weißwein
- 100 g Sahne
- 2 Tl. Curry
- Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker
- etwas Butter oder Öl



# Kürbis Curry Suppe

Den Kürbis waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel klein würfeln. Einen kleinen Topf mit Butter (Öl) aufstellen, Würfel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen.

Dann mit Gemüsebrühe auffüllen bis Gemüse leicht bedeckt ist. Sobald der Kürbis weich ist, Curry und Sahne zugeben und alles mit Pürierstab cremig pürieren, evtl. noch etwas einköcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.