

# Lieblingsrezept

## Kürbissüppchen mit Bier



### Zutaten

- 1 Hokkaido oder Butternut Kürbis (ca. 500 g reines Fruchtfleisch)
- 1 große Zwiebel
- ½ Bd. Petersilie
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Lorbeerblatt
- 330ml (alkoholfreies) mildes Bier
- 500 ml Gemüsebrühe
- 125 ml b\*Schlagsahne
- ½-1 EL b\*Ahornsirup
- 1-2 TL Senf

### Zubereitung

Kürbisfruchtfleisch würfeln. Zwiebel pellen und grob hacken. Petersilie fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Kürbiswürfel 1-2 Minuten darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und das Lorbeerblatt zugeben.

Mit dem Bier ablöschen und 1 x aufkochen lassen. Die Brühe angießen und die Suppe mit halb geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt herausnehmen, Sahne zugeben und die Suppe fein pürieren.

Mit Ahornsirup, Senf und eventuell Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Zum Schluss die Petersilie hinzufügen und servieren.



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)

*Da, wo es immer gut schmeckt.*

*bioladen* ★