

Einfache Kürbissuppe mit Orangensaft und frischem Rosmarin

Die Kürbiscremesuppe, die ich euch mitgebracht habe, ist ganz schnell fertig und total einfach. Ein bisschen Orangensaft dazu, frischen Rosmarin, etwas Sahne und nach wenigen Minuten habt ihr ein wunderbares Herbstgericht, für das man eigentlich keine Kochskills braucht.

Zutaten für 2 Personen

- 600g Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gestrichener Esslöffel Rohrzucker oder weißer Zucker
- 2 gestrichene Esslöffel Gemüsebrühe aufgelöst in 500ml lauwarmem Wasser
- 100ml Sahne
- 50ml Orangensaft
- 2-3 Nadeln Rosmarin gehackt

Zubereitung

1. Den Hokkaidokürbis gut waschen und dann in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch jeweils fein würfeln.
2. 1 Teelöffel Butter und Olivenöl in einen Topf geben. Die Zwiebeln und den Zucker dazugeben. Kurz karamellisieren lassen, aber nicht zu braun werden lassen, damit der Zucker nicht bitter wird. Den Kürbis ebenfalls dazugeben. Knoblauch zum Schluss dazugeben.
3. Die Gemüsebrühe mit Wasser vorbereiten und in den Topf geben. Bei niedrigerer Hitze ca. 30 Minuten ohne Deckel garen. Wenn man sich nicht sicher ist, ob die Kürbisstücke schon durch sind, einfach mal mit der Gabel reinstechen.
4. Am Ende der Garzeit die Sahne dazugeben, kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen. Orangensaft dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken, pürieren und alles nochmal gut umrühren.