

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Feine Kürbissuppe

Zutaten

- 1 Hokkaido
- 1 Stange Porree
- 2 - 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Weißwein
- 1 Becher Schmand
- 1 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer
- 1 - 2 Dosen Krabben (und / oder) Räucherlach

Zubereitung

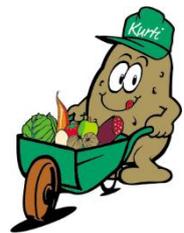
Kürbis vierteln, entkernen, mit Schale raspeln oder fein würfeln. Porree in Ringe schneiden, Kartoffeln würfeln alles in ca. 1,5 l Brühe kochen.

½ Stg. Porree zurücklassen anschl. alles pürieren und so viel Wasser zugeben, bis die Suppe angenehm sämig wird, Weißwein hinzugeben.

Schmand mit einigen EL Suppe verrühren und in die Suppe geben (nicht mehr kochen).

Dill, Porreeringe, Krabben und/oder Räucherlachs dazugeben und mit Baguette und Butter servieren.

Diese Suppe ist auch gut als festliche Vorspeise vor Lamm- oder Rinderbraten geeignet.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590