

Kürbissuppe mit Äpfeln, Birnen und Lachs

1 kg	Hokkaido oder Butternut
1 EL	Butterschmalz
200 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel
3 Stangen	Lauch
4	Möhren
2	Äpfel, säuerliche
2	Birnen, reife
2 l	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
250 g	Lachsfilet, TK
	Pfeffer



Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
Gemüse, Zwiebeln und Obst säubern, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden,
Speck würfeln.

Butterschmalz in einem großen Kochtopf erhitzen und darin Speck und Zwiebeln andünsten.
Kürbis, Obst und Gemüsewürfel dazugeben,
Brühe hinzufügen, pfeffern und alles etwa 20 Minuten richtig weich kochen.

Lachsfilet auftauen und würfeln.

Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab sehr sorgfältig fein pürieren, damit auch von den
Speckwürfeln am Ende nichts mehr zu sehen ist.

Das Lachsfilet in die heiße Suppe geben und zwei bis drei Minuten gar ziehen lassen.
Dann die Sahne unterrühren.

Die Suppe ist wirklich ein "Geschmacks-Feuerwerk"!!!

Wer die Lachs-Würfel IN der Suppe nicht mag, brät den Lachs einfach am Stück an und serviert ihn
auf einem Extra-Teller.

Extra: Petersilie über die Suppe
streuen

