

Cremige Kürbissuppe mit Äpfeln, Karotten und Kartoffeln

½ kg	Hokkaido, evtl. mehr
1 m.-große	Zwiebel
2 große	Karotten
1 m.-große	Äpfel
1 Stück	Lauchstange
etwas	Öl
2 m.-große	Kartoffeln
¾ Liter	Gemüsebrühe
100 ml	Milch
	Salz und schwarzer Pfeffer
etwas	Muskat
etwas	Petersilie, gehackt
1/2 Tl	Sriracha-Sauce
n. B.	Wiener Würstchen



Den Kürbis halbieren, Kernen entfernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln.

Die Karotten schälen und in Stücke schneiden.

Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.

Kürbis-, Zwiebel-, Lauch- und Karottenstücke in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten.

Apfelstückchen zugeben unter Rühren bei mittlerer Hitze weiterbraten,

Kartoffelstücke zugeben und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen.

Auf kleiner Flamme so lange kochen, bis alles weich ist (ca. 15 min.)

Alles pürieren,

Milch unterrühren,

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Sriracha und einem Hauch Zimt abschmecken.

Auf den Teller mit Petersilie bestreuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl hinzugeben.

Nach Belieben: Wiener Würstchen

angebratene Speckwürfel

angeröstete Kürbiskerne

Croûtons

dazu servieren