

# Kürbis-Ingwersuppe aus Österreich

**Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?**

**Berge, traumhafte Wintersportmöglichkeiten,  
Schmankerlküche, steirisches Kürbiskernöl**

**Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?**

**Ein wunderbarer Gourmetabend im Skiurlaub am Arlberg**

**Die Zutaten für diese Suppe lauten:**

**Bio-Hokkaidokürbis, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, süße Sahne, Salz, Zucker, weißer Pfeffer, Butterschmalz, Bio-Gemüsebrühe**

**Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?**

**z.T. im eigenen Garten, auf dem Marburger Wochenmarkt, bei Edeka**

**Das Rezept für diese Suppe lautet:**

**Kürbis schälen, Kerne auskratzen, in daumengroße Stücke schneiden,  
Zwiebeln mittelfein schneiden, in Butterschmalz glasig dünsten,  
Kürbisstücke zugeben, etwas anbraten/anschwitzen.**

**Anschließend 1:1 mit Gemüsebrühe auffüllen, kleingehackten Ingwer (ca. 20 g pro Kilo)  
und nach Geschmack kleingehackten Knoblauch in Teebeutel zufügen,  
unter häufigem Umrühren Kürbis weichköcheln, anschließend fein pürieren,  
mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken,  
(eventuell durch ein feines Sieb gießen).**

**Auf dem Teller mit einigen Tropfen Kernöl und gerösteten Kürbiskernen dekorieren.**

**Diese Suppe stammt von Dr. J. und C. Lehmann**

