

Mohrrüben-Kürbis-Suppe

aus Marburg

Diese Suppe stammt aus unserer Heimat.

Das Besondere ist, dass wir in uns als Freizeitköchen ein Stück Internationalität vereinigt haben - ebenso wie bei den Spielstücken in unserem Gitarrenorchester Marburg!

Zutaten (für 4 Personen):

- 400g Karotten
- 200g Kürbis
- 100g Kartoffeln
- 100g Porree
- 4EL Raps/-Olivenöl
- 100g Butter oder 50g Creme Fraîche (50ml süße Sahne)
- 3 Zehen Knoblauch
- 1EL Zucker
- würzige Brühe
- 2EL Essig
- 1TL Liebstöckel
- Ingwer, Chili, Kümmel (gemahlen), schwarzer Pfeffer, Salz

Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Porree waschen, schälen, kleinschneiden; köcheln lassen mit 3/4 l Wasser ca. 15 min - mit Stabmixer nicht zu fein pürieren - Gewürze hinzu; abschmecken, nach Bedarf 100ml Weißwein hinzu und nochmals 10 min ganz leicht köcheln bzw. ziehen lassen (mit Deckel drauf)

Diese Suppe stammt von Gitarrenorchester Marburg.