

6) Cremesuppe von Kürbis, Marone und Süßkartoffel

Marburg-Cappel / Hessen

Sie stammt aus Marburg-Cappel. Unserer Heimat und Entstehungsort unserer Freundschaft. Diese Suppe ist mehr als nur ein Rezept. Wir verbinden sie mit gemeinsamen Kochabenden. Mit schönen Gesprächen und unserer gemeinsamen Zeit als Freundinnen.

Zutaten (für ca. 2 l Suppe):

1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
700 ml Wasser
300 g Maronen
300 g Kartoffeln
250 g Süßkartoffeln
400 g Hokkaidokürbis
200 ml laktosefreie Sahne
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Geriebener Parmesan und / oder Gewürzblüten als Topping

Zubereitung:

1. Knoblauchzehe und Schalotten schälen und fein hacken. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und beides bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
2. Kartoffel, Süßkartoffeln und Kürbis schälen (Hokkaido optional ungeschält) und in kleine Würfel schneiden. Zum Knoblauch-Schalotten-Mix geben und kurz mit andünsten.
3. 700 ml Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und anschließend ca. 30 Min. köcheln, bis das Gemüse weich ist.
4. Maronen und Sahne unterrühren.
5. Die Suppe kurz etwas abkühlen lassen und anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.
6. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken.
7. Vor dem Servieren nach Wunsch garnieren.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Carlotta Coda, Jacqueline Schleich & Stephanie Gärtner