



# Kürbissuppe

## Zutaten ...

1 kg Kürbis

3 El Butter

¼ Liter Fleischbrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker und ein „Schuss“ Essig

(Zum Servieren evtl.: Schnittlauch, Petersilie und/oder Schmand)

## Zubereitung:

Fleisch vom Kürbis in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten.

Mit der Fleischbrühe „ablöschen“ und 10-15 Minuten gar kochen.

Danach das Ganze pürieren.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit einem „Schuss“ Essig abschmecken.

Nach Belieben noch mit Schnittlauch, Petersilie und/oder Schmand servieren.

Guten Appetit!