Zutaten herbstliche „Tarpenbeker“ Kürbissuppe,

Für ca. 10 Portionen

Zutaten Suppe:

1500 g	Kürbis, Hokkaido
400 g	Apfel (z. B. aus den Gärten Tarpenbekufer)
400 g	Kartoffeln
400 g	Möhre(n)
5	kleine Zwiebel(n), weiß
5	Knoblauchzehe(n)
10 EL	Butter
1 Liter	Gemüsebrühe (gekörnte Gemüse Brühe ist auch möglich)
0,5 Liter g	Milch
1-5 Prise, TL,	Zucker, Ahornsirup oder Honig (z.B. aus der Bienengasse)
0,5 Liter	Apfelsaft (z.B. aus den Gärten Tarpenbekufer)
	Salz & Pfeffer, Muskat

Einlage, Toppings

500g	Brot, Brötchen oder Baguete (gerne auch vom Vortag)	Topping, Croûtons
	Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskern Öl	Topping
2 x Bund	Frühlingszwiebeln	Topping
Pro. Pers.	1 x Wiener Würstchen	Einlage
	Kürbis-,Kartoffel-, Möhren-, Zwiebelwürfel	Einlage, siehe Punkt 4.
5 EL	Butter	Zum Aufmontieren
1-2 Becher (200g)	Crème fraîche und Schlagsahne	Topping
Nach belieben	Oliven Öl	Zum Anbraten
1-5 Prise, TL,	Zucker, Ahornsirup oder Honig (z.B.	

aus der Bienengasse)	
Salz & Pfeffer, Muskat	Nach Geschmack

<u>Für die Suppe:</u>

1. Kürbis in der Mitte zerteilen, Kerne entfernen, dann in grobe Würfel/Scheiben schneiden.





2. Kartoffeln, Möhren, Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch schälen und grob würfeln.





3. Entsprechenden Topf nehmen, Oliven Öl und Butter leicht erhitzen, Kürbis, Kartoffeln, Möhren, Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch leicht anschwitzen. Salz hinzugeben. Etwas Zucker, Ahornsirup oder Honig, hinzugeben. Alles hell andünsten. Mit Brühe und etwas Apfelsaft auffüllen und weiter köcheln lassen, bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel, bis die Zutaten weich gekocht sind. Ab und zu umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Ca. 20 Minuten.

Topf vom Herd nehmen.

4. Mit der Schaumkelle (Löffel) ca. 1, 2, 3 Löffel vom gedünsteten Kürbis, den Kartoffeln, Möhren, Äpfel, und Zwiebeln herausnehmen aus dem Topf und in einem Extra Topf bereitstellen (*Kann später als Einlage genutzt werden.)

5. Pürierstab nehmen.
Etwas restliche Milch, Sahne und ein wenig Apfelsaft (nicht zu viel, damit es nicht zu flüssig wird) nehmen und mit dem Pürierstab alles zu einer homogenen Suppe aufmontieren. Für den Geschmack kalte Butterflocken hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Ahornsirup abschmecken und kurz weiter pürieren.

Einlage Toppings:

Croûtons:
Brot, Brötchen oder Baguette würfeln in grobe Stücke und in der Pfanne mit Oliven Öl, Butter, Salz, Knoblauch anrösten und auf einem Teller mit Küchenpapier (wegen dem überschüssigen Öl/Butter) geben.

Wursteinlage:

Wiener oder Frankfurter Würstchen in Scheibchen schneiden und auf einen Teller/Schüssel geben

Frühlingszwiebeln:
Frühlingszwiebeln in Scheibchen/Röllchen schneiden und in eine kleine Schüssel geben

Crème fraîche in eine kl. Schüssel geben

Die gedünsteten Kürbis-, Kartoffel-, Möhren-, Äpfel-, und Zwiebelwürfel/-stücke warm uns bereit stellen.





Guten Appetit 😊