

Original Hofbräuhaus Kürbis –Apfelsuppe für

5 Portionen

600 g Kürbis(se), z. B. Hokkaido, 4 ganze Äpfel, 1 Zwiebel, ½ Liter Wasser, 1 Würfel Brühe, ½ TL Salz, 0,2l Weißwein, Pfeffer, 1 EL Margarine, 100g Aprikosenmarmelade

Den Kürbis zusammen mit Zwiebel und Apfel grob würfeln, und mit 1 EL Margarine anschwitzen. 1/2 l Wasser aufgießen. Mit dem Brühwürfel und den Gewürzen den nötigen Pepp verleihen.

Ca. 15 - 25 Min. kochen lassen. Mit einem Pürierstab oder Kartoffelstampfer zerkleinern. Dann die Aprikosenmarmelade darunterziehen und abschmecken.

Tipp zum Verfeinern: etwas Kürbiskernöl oder Kokosraspel oder Sahne zum Schluss beim Anrichten auf die Suppe geben .

Einen guten Appetit!

Ihr Hofbräuhaus