



# Räuchern & Kochen by Bohni

## Kürbissuppe mit Hackfleischseinlage

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Wartezeit: keine

Benötigtes Zubehör: Messer  
Topf  
Pürierstab

### Zutaten:

- Hokaido Kürbis ca. 800 Gramm
- 400 Gramm Hackfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 3 Kartoffeln festkochend
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Kochsahne
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

- 4 EL Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Den Kürbis gut waschen, die Kerne und die Fasern entfernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls würfeln.

Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Dann die Kartoffeln und den Kürbis zugeben und kurz anbraten.

Das ganze mit der Brühe ablöschen. Der Kürbis muss komplett bedeckt sein. Das ganze zum Kochen bringen und dann ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Dann die Kochsahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Hackfleisch scharf anbraten und ohne Flüssigkeit unter den pürierten Kürbis geben.

Guten Appetit.

Die Kürbissuppe ist auch ohne Hackfleischeinlage sehr sehr lecker.