

Kürbissuppe mit Apfel

ca. 800 g Kürbissfleisch gewürfelt
1 Zwiebel gewürfelt
50 g Schinkenwürfel
1 Knoblauchzehe gehackt
Olivenöl
1—2 Eßl. Currypulver
100 ml. Weiswein
Salz , Zucker,
3/4 Ltr. Gemüse oder Fleischbrühe
100—200 ml. süße Sahne
1 roter Apfel (ungeschält, gewürfelt)
schwarzer Pfeffer
2—3 Eßl. Weinessig
30 g Kürbiskerne

Kürbiss, Zwiebel, Schinken und Knoblauch
in Öl glasiert dünsten. Curry unterrühren,
mit dem Wein löschen, mit Salz und Zucker
würzen. Brühe und Sahne dazugießen und die
Suppe 10 min leicht kochen lassen.
Die Apfelwürfel dazugeben, weitere 5 min.
kochen. Mit Pfeffer und Essig pikant würzen
und mit Kürbiskernen bestreut servieren.