

Kürbissuppe mit Parmaschinken



1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Kürbisfleisch (geputzt und gewogen)
2 El Butter
1/2 l Hühnerbrühe
Salz schwarzer Pfeffer, Zucker
1 Pr. geriebene Muskatnuss
60 g Parmaschinken
100g süße Sahne
2 Salbeiblätter

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Kürbis im heißen Fett andünsten.

Brühe angießen und 15 min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Suppe pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Den in feine Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und die Sahne dazu.. Noch einmal erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Salbeiblätter klein schneiden und vor dem Servieren auf die Suppe streuen

Variante:

Kürbissuppe mit Krabben

Sehr fein schmeckt diese Suppe auch mit 150 g Nordseekrabbenfleisch statt mit Schinken. Dann verwenden Sie anstelle von Muskatnuss etwas geriebenen Ingwer und statt Salbei einige Blättchen Thymian.