

# Kürbis Safran Suppe

## Zutaten:

- 300g Hokkaido-Kürbis
- 1Stk Zwiebel
- 2 EL Butter
- 500ml Gemüsebrühe
- 200ml Schlagsahne
- 1 Teelöffel Safranfäden (0,2 Gramm)
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Zuerst die Safranfäden (ca. 0,2 Gramm) in ein wenig lauwarmes Wasser geben und mindestens 10 min ziehen lassen. Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren (entkernen) und würfeln.
2. Zwiebeln würfeln und mit Butter glasig andünsten, dann Kürbiswürfel dazugeben (ca. 5 Minuten dünsten). Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Kurz aufkochen lassen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist (ca. 15 min). Als nächstes Sahne hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das „Safranwasser“ mit Safran einrühren und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Als letztes mit Pfeffer und Salz abschmecken. (Man kann den Safran auch früher schon dazugeben, jedoch behält er den Geschmack am besten, wenn er so spät wie möglich in das Gericht beigefügt wird.)

## Zubereitung:

1. Safranfäden in etwas lauwarmes Wasser geben. Kürbis waschen (mit Schale), halbieren entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und kleinwürfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Kürbis und Safran dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Aufkochen lassen und bei milder Hitze ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, Sahne hinzufügen. Abschließend mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!