



Sigrids Kräuterzauber

Kürbissuppe mit Speck *Für 4 Personen*



<i>400 g</i>	<i>magerer Speck (Schinken oder Schinkenspeck)</i>
<i>1 L</i>	<i>Gemüsebrühe</i>
<i>1 kg</i>	<i>Kürbis</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Zwiebel</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Chilischote</i>
<i>1 - 2 Stück</i>	<i>gekochte Kartoffeln</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Knoblauchzehe</i>
<i>2 - 3 EL</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>¼ L</i>	<i>geschlagene Sahne</i>
<i>1 Schuss</i>	<i>Weißwein</i>
	<i>Salz Pfeffer Muskat</i>

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel, die Knoblauchzehe, die Chilischote zusammen mit dem Kürbisfleisch in dem Olivenöl anbraten. Die Gemüsebrühe dazu gießen. Je nach Konsistenz der Suppe mehr oder weniger Brühe nehmen.

Um eine sämige Konsistenz zu erhalten 1 - 2 gekochte Kartoffeln hinzugeben. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Schuss Weißwein abschmecken (wenig Salz nehmen, da der Speck meistens schon salzig ist).

Zum Schluss die geschlagene Sahne und den in kleine Streifen gebratenen Speck unterrühren.

Tipp: Mit halben, hart gekochten Eiern servieren.