

Kürbissuppe von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Grossmutter's Art der Kürbissuppe: Kartoffeln, damit sie nicht zu flüssig wird, Rüebli für die Farbe - beides schmeckt man am Schluss nicht. Mit der richtigen Bouillon für Gluten-Allergiker geeignet.

600 g Kürbis	Schälen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden
200 g Kartoffeln mehligkochend	(einfach zwei mittelgrosse Kartoffeln) schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
2.0 Stück Rüebli	schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	den Kürbis, Kartoffeln & Rüebli darin weich kochen
5 dl Vollrahm	beigeben. Ggf. durch Kokosmilch ersetzen bei Lactoseintoleranz / geschlagenen Rahm separat anbieten
1.0 kg Brot	z.B. Ruchbrot, dazu servieren