

Kürbis - Apfel - Suppe mit Kartoffel - Speck - Croûtons

...diese Suppe ist ein beliebter Klassiker bei der „Suppe im Café“ im SeZe – viel Spaß beim Kochen!

Zutaten für 4 Portionen:

1¼ Kürbisse, z.B. Hokkaido
1 Zwiebel
3 Äpfel, säuerlich, z.B. Boskop
1 EL Butter
1 Liter Gemüsebrühe
400 g Kartoffeln, festkochend
100 g Speck, durchwachsen, geräuchert
4 Stiele Thymian, frisch
1EL Öl

Den Kürbis waschen, in Spalten schneiden und entkernen. Bei einem Hokkaido kann das Schälen entfallen, alle anderen Kürbisarten schälen. Dann das Kürbisfleisch grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kürbis dazugeben und mitdünsten. Einen Liter Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen. Dann die Äpfel zufügen und alles etwa 20 Minuten mit halb geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Kürbisfleisch sollte durchgegart sein. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und ganz fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Dann herausnehmen. Im ausgelassenen Fett das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin braten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dabei darauf achten, dass sie nicht zusammenbacken. Den Thymian waschen und von den Stielen streifen. Mit dem Speck zusammen zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken. In schöne Suppentassen füllen und mit den Croûtons bestreuen. Sofort servieren.