



## Kürbis-Kastaniensuppe

### Zutaten :

750 g Kürbisfleisch (ohne Schale)  
2 Tabletten Hühnerbrühe  
1 EL Zucker 75 g Crème Fraîche oder Sahne  
250 g Kastanienstücke  
2 Prisen Muskatnuss  
Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer

### Rezept :

Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden.

1 ½ Liter Hühnerbrühe zubereiten und aufkochen lassen.

Das Kürbisfleisch in die Brühe geben und 15 Minuten lang kochen lassen.

Die Kürbisstücke aus der Brühe nehmen und im Mixer mit etwas Brühe zu Brei verarbeiten.

Das Stärkemehl in 20 cl Brühe auflösen und dann zur restlichen Hühnerbrühe geben.

Die gemixte Kürbismasse ebenfalls in die Brühe geben.

Nach Belieben mit Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Die Crème Fraîche hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Suppe bei schwacher Hitze auf der Herdplatte lassen.

Die Kastanienstücke mit einer Gabel zu groben Krümeln zerkleinern

Die Kürbissuppe in individuelle Teller gießen und mit Kastanienkrumen bestreuen.

Zur Dekoration etwas frisch gemahlener Pfeffer auf jede Tellermitte streuen.

Servieren.

### Tipps :

Um ein dekoratives zweifarbiges Motiv zu erhalten können Sie die Kastanien mit etwas Hühnerbrühe mixen. Gießen Sie die Kürbissuppe und dann in Spiralförmigkeit die Kastaniensuppe in individuelle Teller.

