

Kürbis-Lauch-Suppe

Für 4 Portionen

800 g Hokkaido-Kürbis

700 g Lauch

2 Zwiebeln

2 El Butter

1 Prise Zucker

200 ml Apfelsaft

1 l Gemüsebrühe

150 g Landjäger, (ersatzweise Kaminwurz oder Cabanossi)

1 El Öl

200 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

1. Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und das Weiße in grobe Stücke schneiden. Das Hellgrüne des Lauchs fein würfeln. Zwiebeln pellen und würfeln.
2. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kürbis, grobe Lauchstücke und 1 Prise Zucker zugeben und 5 Min. mit dünsten. Apfelsaft und Gemüsebrühe zugießen, zugedeckt aufkochen und 20 Min. kochen.
3. Inzwischen Landjäger (ersatzweise Kaminwurz oder Cabanossi) längs halbieren und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Wurst darin 3 Min. anbraten. Hellgrüne Lauchwürfel zugeben und 3 Min. mit braten.
4. Schlagsahne in die Suppe geben und aufkochen. Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Suppe mit der Lauch-Wurst-Mischung servieren.