

Kürbis-Apfelsüppchen

aus dem Best Western Plus Atrium Hotel in Ulm



Zutatenliste für 2 bis 3 Portionen

FÜR DIE SUPPE

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 2 Äpfel (Boskop/Elstar)
- 1 Zwiebel
- Rapsöl
- Salz, Zucker
- 1 l Rinderbrühe
- Apfelsaft
- ca. 200 g Sahne
- Etwas Speisestärke zum Abbinden

So wird's gemacht

Den Kürbis entkernen und klein schneiden. Bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf etwas Rapsöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Den Kürbis zugeben, salzen und zuckern. Den Kürbis im entstehenden Saft glasieren. Nun die Äpfel zugeben. Mit Brühe und Apfelsaft aufgießen und alles weichkochen. Nun alles fein mixen und durch ein Sieb passieren. Die Sahne zugeben. Suppe nochmals aufkochen und zur gewünschten Konsistenz abbinden. Abschmecken und anschließend servieren.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce, Rotkraut und Schupfnudeln anrichten.

Kontakt: Best Western Plus Atrium Hotel, Eberhard-Finckh-Straße 17, 89075 Ulm
<https://www.bestwestern.de/hotels/Ulm/Best-Western-Plus-Atrium-Hotel>