

Kürbis-Suppe mit Äpfeln und Nüssen

- 1 Tristar-Kürbis (oder ein anderer Suppenkürbis)
Olivenöl
- 1 EL Zuckerrübensirup
Gemüsebouillon (etwa 1,5 l, je nach Grösse des Kürbis)
- 2–3 mehlig kochende Kartoffeln
- 2,5 dl Möhl Apfelsaft oder Tobijässler Apfelwein
- 2,5 dl süsser Rahm
- 1 handvoll grob gehackte Walnüsse, in einer schweren Pfanne ohne Fett kurz geröstet

Den Kürbis schälen, Kürbisfleisch würfeln und im Olivenöl leicht andünsten. Den Zuckerrübensirup darüber träufeln, dabei rühren, damit sich der Sirup gut verteilt und nicht anbrennt. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und den Kürbis weichkochen. Dabei die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln mitkochen und die Äpfel, geschält und entkernt, ebenfalls zugeben. Wenn alles gar ist, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz noch mehr Brühe auffüllen und den Apfelsaft oder Tobijässler angiessen. Je nachdem, ob Saft oder Wein verwendet wird, kann die Suppe so einen süsseren oder säuerlichen Charakter erhalten. Bei Verwendung von Apfelwein kann die Suppe nochmals zum Kochen gebracht werden, damit der Alkohol verdunsten kann, denn nur das Aroma ist gefragt. Vor dem Servieren wird die Sahne untergerührt. Sie gibt der Suppe eine zartschmelzende Konsistenz. Die gerösteten Walnüsse darüber streuen.