

## Kürbissuppe „Á la Mama Bea“

### Zubereitung

2-3 Zwiebeln, 4 Möhren, 1 Zehe Knoblauch, 1 kleine Knolle Ingwer, 1 Apfel und einen (eher kleinen) Kürbis schälen und in Butter glasig anschwitzen. Mit Brühe oder Wasser aufgießen und das Gemüse gar ziehen lassen. Dabei ein Gewürzsäckchen (gefüllt mit Piment, Wacholder, Nelke und Lorbeer) mitköcheln. Anschließend alles pürieren und mit einem Becher Sahne verfeinern. Zum Schluss mit einem Löffelchen Schmand, gerösteten Kürbis kernen und frischen gehackten Kräutern (hier Gao Ben und Petersilie) servieren. Wer mag, kann die Suppe noch mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.