



## Weißdorn-Kürbissuppe

### Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis (etwa 300 g Kürbisfleisch)  
 1 Zwiebel  
 1 – 2 Karotten  
 1 Apfel  
 Butter oder Öl zum Anbraten  
 500 ml Gemüsebrühe  
 200 ml Sahne  
 2 – 3 EL Zitronensaft  
 Salz, Pfeffer, Honig, Muskatnuss, frisch geriebener Ingwer  
 ca. 100 g Weißdornmus (ungesüßt)

### Zubereitung:

Etwa 230 g Weißdornfrüchte waschen und in einem kleinen Topf mit etwas Wasser 5 – 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit der „Flotten Lotte“ entsteinen.

Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln, Karotten und Apfel putzen und würfeln. Die Zwiebel in Butter oder Öl glasig werden lassen. Kürbis-, Karotten- und Apfelwürfel dazugeben, kurz anschwitzen. Den frisch geriebenen Ingwer zufügen, mit Brühe aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Alles pürieren, Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Muskatnuss, etwas Honig, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Weißdornmus hinzugeben und nochmals aufkochen. Vor dem Servieren kräftig aufschäumen.

Die Suppe kann mit Weißwein oder einem Klacks geschlagener Sahne verfeinert werden. Gut dazu schmecken geröstete Kürbiskerne und ein paar Tropfen Kürbiskernöl.