

TRAUGOTT SIMON REZEPTE

Kürbis-Traugott-Simon Suppe

Man nehme

- 1,5 kg Kürbisfruchtfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Butter
- 0,33 l Traugott Simon Pils
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 100 g Sauerrahm
- 100 g durchzogener Speck in Scheiben
- 30 g grüne Kürbiskerne

Zwiebel, Knoblauch und Sellerie klein würfeln. Das Gemüse in der zerlassenen Butter glasig anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben und kurz mitdünsten. Das Bier zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen den Speck klein würfeln und in der Pfanne auslassen. Die Kürbiskerne zum Speck geben und in der Pfanne knusprig rösten.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Sauerrahm zugeben und alles gut vermischen. Zum Abschluss schmeckt man das Biersüppchen pikant ab und serviert es mit gerösteten Kürbiskernen und knusprigem Speck.

Für die Veggies geht die Kürbis-Traugott-Simon Suppe natürlich auch ohne Speck immer. ;)

