

# Kochen mit Klaus

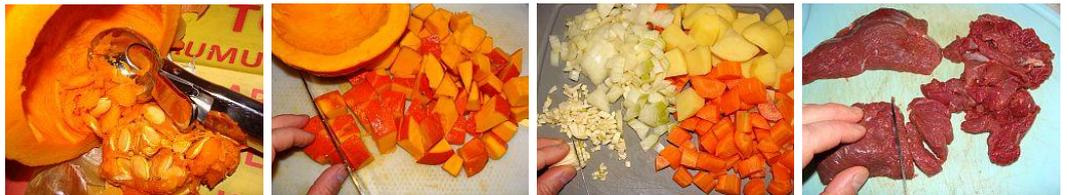
## Australische Kürbis-Suppe

**Zutaten: (Für 6-8 Personen)**

- 900 g Hokkaido-Kürbis, 2 Karotten, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz
- 3 Knobizehen, 300 g Känguru-Steaks, Pfeffer, Öl, 1,5 l Gemüsebrühe,
- 200 ml Sahne, Schnittlauch, TK-Petersilie, 1 TL Zucker, Kürbiskernöl
- 40 g Kürbiskerne, frische Petersilie

### Zubereitung:

1. Kürbis waschen u. halbieren. Kerne u. das faserige Innere mit einem Eiskugelportionierer entfernen. Kürbis, Kartoffeln u. Möhren grob würfeln. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen u. in dünne Streifen schneiden. Kürbiskerne ohne Fett rösten.



2. Fleisch scharf anbraten, salzen, pfeffern u. entnehmen. Kürbis, Kartoffeln u. Möhren im Bratfett mit etwas Öl anbraten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Alles glatt pürieren. Fleisch u. Sahne zugeben, aufkochen, weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Suppe mit Kürbiskernöl, Kernen u. Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu frisches Steinofenbaguette reichen.*



Erstellt von Klaus am 19.01.2018