



Kürbissuppe mit Apfel und Sucuk

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Muskatkürbis (geschält u. entkernt)	300 g	Sucuk
250 ml	Gemüsebrühe	125 ml	saure Sahne
2	Äpfel	2	Fleischtomaten
1	Zwiebel	80 g	Kürbiskerne
2 EL	Kürbiskernöl	etwas	Cumin
¼ Bund	krause Petersilie	2 EL	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Kürbis und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl und dem Cumin auf mittlerer Hitze anschwitzen.
2. In der Zwischenzeit die Fleischtomaten grob würfeln und dazugeben. Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
3. In der Zwischenzeit die Äpfel und Sucuk in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden und die Petersilie hacken.
4. Im Blender oder mit dem Stabmixer alles fein pürieren, so dass eine fein samtige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf die Suppe etwas einkochen, wenn eine dickere Konsistenz gewünscht wird.
5. Die Kürbiskerne in einer separaten Pfanne anrösten und entnehmen.
6. Dann die Sucuk Würfel in der Pfanne, ohne Zugabe von Öl anbraten. Das dabei austretende Fett reicht dafür aus.
7. Am Ende die Apfelwürfel zugeben und mit braten.
8. Die saure Sahne nun in die Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Zum Anrichten die Kerne sowie die Apfel-Sucuk Würfel auf die Suppe geben und mit etwas Kürbiskernöl und gehackter Petersilie garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kürbissuppe mit Apfel und Sucuk

Stand 05.08.2021