

## *Pumpkin Soup*

KÜRBISSUPPE

Für 4 bis 6 Personen

1 EL Butter	½ l Milch (reichlich messen)
2 EL feingehackte Zwiebeln	1 Messerspitze gestoßene Nelken
2 Tassen gekochter Kürbis	½ TL Zucker
½ l Hühnerbouillon, frisch, aus Würfeln oder aus der Dose (reichlich messen)	1 TL Zitronensaft
	2 bis 3 Tropfen Tabasco-Sauce
	½ TL Salz
	¼ Tasse süße Sahne

In einem schweren 4-Liter-Topf die Butter bei mäßiger Hitze zergehen lassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, die Zwiebeln hinzufügen und unter dauerndem Rühren 2 bis 3 Minuten schmoren, bis sie glasig, aber nicht gebräunt sind. Kürbisfleisch, Hühnerbouillon, Milch, Nelken, Zucker, Zitronensaft, Tabasco-Sauce und Salz hinzufügen. Gründlich umrühren.

Zum Kochen bringen, dann die Hitze so weit wie möglich reduzieren und die Suppe unter gelegentlichem Umrühren 15 Minuten kochen. Nun die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Kein Elektrogerät nehmen, da die Suppe sonst an Aroma verliert und zu glatt wird. Die Sahne hineinrühren. Die Suppe in den Kochtopf zurückgießen und gut erhitzen, ohne sie jedoch kochen zu lassen. Abschmecken, nach Wunsch mit Croutons garnieren und heiß auftragen.

ANMERKUNG: Diese Kürbissuppe kann auch als Kaltschale serviert werden. Dann garniert man jede Portion statt mit Croutons mit einer dünnen, eisgekühlten Orangenscheibe.