

Kürbissuppe mit Grünkern

aus: yahoo!:

Suppen und Eintöpfe

Zutaten:

1 kg Kürbis (geputzt gewogen)
5 dl Weißwein
5 dl Fleischbrühe
6 Nelken
1 Stange Zimt
50 g Grünkern
4 Eßlöffel Essig
1 Eßlöffel Honig
Tabasco, Pfeffer
Salz nach Geschmack

Kürbisfleisch würfeln und mit Wein, Fleischbrühe, Nelken, Zimtstange und etwas Salz rd. 40 Minuten garen. 1/3 der Kürbiswürfeln herausnehmen. Rest mit Sud wieder zum Kochen bringen, Grünkern einstreuen und weitere 30 Minuten garen: das Kürbis muß ganz sämig werden. Die beiseite gelegte Kürbiswürfeln unter die Suppe mischen, mit Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Tabasco süß-sauer abschmecken.