

Herbstliche Kürbis-Äpfel-Suppe mit knusprigen Kartoffel-Speck-Croutons

Wenn draußen der Wind die Blätter tanzen lässt, wärmt nichts so sehr wie eine Schüssel cremige Kürbissuppe – mit einem Hauch Apfel und einer Prise Gemütlichkeit.

Das brauchst du, für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
- 80g g Gemüsezwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith, ca. 500 g)
- 400 g Kartoffeln mehligkochend
- 1 Packung Baconwürfel
- Ca. 5 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 200 g Creme fraîche

So geht's:

Den Kürbis waschen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Das leuchtend orange Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf mit etwas Butter glasig dünsten. Dann die Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitdünsten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe angießen, aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, grob würfeln und mit in den Topf geben. Jetzt darf alles etwa 10–15 Minuten sanft köcheln, bis der Kürbis schön weich ist.

Währenddessen Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und den Thymian abzupfen. In einer Pfanne den Speck knusprig braten, herausnehmen und im restlichen Fett die Kartoffelwürfel goldbraun braten – das duftet herrlich! Zum Schluss Speck und Thymian unterheben und mit etwas Pfeffer würzen.

Nun die Suppe fein pürieren, noch einmal abschmecken und in Schalen füllen. Ein Klecks Crème fraîche darauf, die Kartoffel-Speck-Croutons darüberstreuen – fertig ist dein herbstlicher Seelenschmeichler.