


# Fruchtige Kürbis-Maronen-Suppe

Cremige Kürbis-Suppe mit Cidre und einer Einlage aus Äpfeln, Speck und Rosmarin

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Suppen-Einlage:

150 g Apfel  
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
150 g Speck- oder Schinkenwürfel  
gehackter Rosmarin

### Suppe:

100 g Zwiebeln  
1 kg Hokkaido-Kürbis  
150 g Apfel  
200 g gekochte Maronen (Esskastanien)  
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
1 l Gemüsebrühe  
250 ml Cidre (franz. Apfelwein)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Cayennepfeffer  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic

## 1 Suppen-Einlage:

Äpfel waschen, achtern und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Speck- oder Schinkenwürfel darin bräunen. Apfelstückchen und Rosmarin hinzufügen, kurz mit anschwitzen und auf einen Teller geben.

## 2 Suppe:

Zwiebeln abziehen, halbieren und würfeln. Kürbis in Spalten schneiden, die Kerne entfernen, schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden) und in Würfel schneiden. Äpfel waschen, achtern und in Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Öl im Topf erhitzen und Zwiebel-, Kürbis- und Apfelwürfel darin unter Rühren andünsten. Die Maronen hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Cidre auffüllen. Alles etwa 10 Min. garen, dann pürieren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit der Einlage servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Suppe auch mit Apfelsaft anstatt Cidre zubereiten.
- Die Suppe ist einfrierggeeignet.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.