

# Kürbissuppe mit Hack

Im Herbst haben Suppen Hochsaison. Mit diesem Rezept kommt ein schnelles Gericht auf dem Tisch. Cremig, herzhaft, einfach zubereitet... das schmeckt jedem.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Zwiebel  
600 g Kürbis (z. B. Muskatkürbis)  
150 g Petersilienwurzel  
3 EL Speiseöl  
1 l Brühe  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Einlage:

1 - 2 EL Speiseöl  
250 g Hackfleisch vom Rind  
Thymianblätter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Wie koche ich eine schnelle Kürbissuppe mit Hack?:

### 1 Gemüse schneiden:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und Fruchtfleisch würfeln. Petersilienwurzeln schälen und würfeln.

### 2 Suppe zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel-, Kürbis- und Petersilienwurzelwürfel darin andünsten. Brühe zugießen, alles etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel kochen, dann pürieren. Crème fraîche unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3 Einlage zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gehackte darin krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian zugeben. Gebratenes Hackfleisch in die Suppe geben und evtl. nochmals abschmecken. Kürbissuppe mit Hack heiß servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kürbissuppe mit Hack lässt sich prima einfrieren.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.

