

# Traditionell von Herzen

Erntedank-  
suppe

Guten Appetit!



WEIDEMANN  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Erntedanksuppe*

## *Zutaten für 4 Personen:*

350 g Hokkaido Speisekürbis, 350 g Möhren, 150 g frischen Sellerie, 350 g Kartoffeln, 1/2 Bund frischen Dill, 200 ml Sahne (20% Fett), 10 g gekörnte Brühe, 0,4 l Wasser, Salz und Pfeffer.

## *Zubereitung:*

1. Das Gemüse putzen und schälen. Alles in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die gekörnte Brühe hinzugeben.
2. Wenn das Gemüse weich ist, die Hälfte entnehmen und beiseitestellen.
3. Zu der Suppe die Sahne hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und anschließend etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Das beiseitegestellte Gemüse hinzufügen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe mit Dill garnieren.