

# Buure Chürbissuppe

## Einfache Zubereitung



## Zutaten für 4–6 Personen

1 kg	Kürbis
1	Zwiebel
1	Teelöffel Salz
3	Flocken Butter
1.5–2 l	Gemüse oder Fleischbrühe
500 g	Kartoffeln

Muskat, Pfeffer, Sahne,  
gehackte Petersilie

1. Fein gehackte Zwiebeln in der Butter andünsten.
2. Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden – hinzugeben und andünsten.
3. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln in Würfel schneiden, begeben und alles weichkochen und anschliessend Pürieren.
4. Mit Salz, Muskat, Sahne, Pfeffer und Petersilie abschmecken

**En Guete!**  
[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal &  
frisch