

Kürbis-Curry Suppe mit feinem Hirschmöckli



Zutaten:

- Butter
- 1 TL Curry
- 1 gehackte Zwiebel
- 400 g Kürbis, z.B. Butternuss, in Stücke
- 1 Karotte, in Stücke
- 7 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer
- 180 g Crème fraîche
- 150 g [Hirschmöckli](#), in Stäbchen geschnitten

Zubereitung:

- Zwiebel in Butter andämpfen. Kürbis und Karotte dazugeben, mit Curry bestäuben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen lassen und zugedeckt 30-35 Minuten köcheln lassen.
- Suppe pürieren und würzen
- In Suppentellern anrichten, Crème fraîche darauf geben, mit dem Hirsch garnieren.