

Kürbis-Hack-Suppe mit Kürbisbrötchen

Zutaten (für 20 Personen):

- 1,5 kg Hackfleisch
- zum Anbraten: Öl
- 6 Zwiebeln
- 2,8 kg Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 2,5 l Gemüsebrühe
- 1 mittelgroßer (2,5-3 kg) Kürbis
- 1 mittelgroße Knolle frischer Ingwer
- 800 ml Sahne
- 3-4 Bund Schnittlauch
- 3-4 Bund glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- etwas edelsüßer Paprika
- Muskat und Oregano

Kürbis in Spalten schneiden, das Fleisch herausschneiden und würfeln. 500 g für die Kürbisbrötchen zurücklegen. Kartoffeln und Wurzeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen und fein hacken.

Hack und Zwiebelwürfel in Öl anbraten. Ingwer schälen, reiben und zur Hackmasse geben. Anschließend Kartoffeln, Wurzeln, Brühe dazugeben und mindestens 30 Minuten kochen lassen. Erst dann den Kürbis hinzufügen. Das Ganze noch einmal 20 Minuten kochen lassen, schließlich Sahne, Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano und Muskat abschmecken.

Zutaten für die Kürbisbrötchen:

- 1 kg Mehl
- 500 g Kürbismus
- 80 g Hefe
- 80 g Zucker
- 160 ml Öl
- 2 TL Salz

Den schon vorbereiteten, zurückgehaltenen Kürbis 10 Minuten in etwas Wasser garen, anschließend pürieren. Abgekühltes Kürbismus mit der Hefe, Mehl und Öl in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zucker und Salz dazugeben.

Teig per Hand noch etwas weiter durchkneten. Dann eine Rolle formen und die gewünschten Brötchenmengen abtrennen. Brötchen formen, circa 30 Minuten gehen lassen und dann 20-25 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen. Wenn die Brötchen beim Klopfen hohl klingen, sind sie fertig.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 18.11.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen