

KÜRBISSUPPE

4 Personen

ZUTATEN:

1 EL	Butter oder Margarine
500 g	Kürbis (in Würfel)
6 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
2 Zweige	Thymian (klein)
2	Zwiebeln (fein gehackt)
1	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Prise	Zucker
nach Bedarf	Salz
wenig	Pfeffer und Muskat

AM GRILL:

- I. Den Grill für direkte Hitze (ca. 180 °C) vorbereiten.
- II. Den Dutch Oven in den CBS Rost einsetzen und ca. 5 Minuten vorheizen.
- III. Im Dutch Oven die Butter schmelzen und die fein gehackten Zwiebeln andämpfen. Kürbiswürfel, Kartoffel, Gemüsebouillon, Thymianzweige und Zucker begeben.
- IV. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und nochmals heiss werden lassen.
- V. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Rahm darunterziehen und servieren.

Schwierigkeitsstufe: leicht

Grillmethode: Direkte Hitze

Zubereitung: ca. 15 – 20 Min.

Grillzeit: ca. 20 Min.