



Jeden Donnerstag (außer in den Ferien) von 16.00Uhr – 17.00 Uhr im
Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG „Blauer Salon“
www.gemeinsamtafeln.com * Tel. 0171 9073606 * kochbuchbibliothek-sh@gmx.de

Unser Kochbuch Rezept Nr. 2

Süße Kürbissuppe mit Grieß

Zutaten (4 Portionen) : 500 Gramm Kürbisfleisch (Hokkaido), 500 Milliliter Milch, 70-75 Gramm Zucker, 45 Gramm Weichweizengrieß, ½ Packung Vanillezucker oder etwas Vanille Extrakt, 1 Teelöffel Butter, Zimtpulver nach Geschmack, Rosinen nach Geschmack, Kokosraspel nach Geschmack

Zubereitung

- Kürbis waschen, Enden abschneiden, halbieren
- Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen (Kerne kann man trocknen und dann rösten)
- Kürbisfleisch klein schneiden und in einen Topf füllen
- Mit der Milch auffüllen
- Zucker und Vanillezucker zugeben
- Weich kochen und mit dem Pürierstab pürieren
- Grieß einrieseln lassen
- Noch einmal aufkochen und bei niedriger Hitze etwas köcheln lassen (+/- 5 Minuten)
- Vom Herd nehmen und kräftig umrühren
- Zucker, Zimt und Butter unterheben
- Wer mag, kann neben Zimt und Butter auch noch ein aufgeschlagenes, verquirltes Ei dazugeben.