

AM ENDE DER KÜRBEWOCHEN WURDE NOCH GEKOCHT

Nachdem wir Kürbisgeister geschnitzt und Kirbe gesungen haben, wurde am Ende der Woche noch Kürbissuppe gekocht. Es gab so viel interessierte Köche, so dass wir 3 Kochgruppen hatten.

Unsere Zutaten waren pro Kochgruppe :

500g Kürbis

4 Karotten

1 Zwiebel

Butter zum Andünsten

1/2 l Wasser

2 Tl gekörnte Brühe

1 Eßl Essig

1 TL Curry

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

100g Creme Fraiche



Zuerst wurde der Kürbis halbiert und genau betrachtet.

Nachdem die Samen und das Fruchtfleisch entfernt waren, wurde er in kleine Würfel geschnitten.





Karotten wurden
geschält
und
kleingeschnitten.



Zwiebeln wurden in der Butter
glasig gedünstet
und dann kamen
alle anderen Zutaten
in den Topf.

Solange die Suppe vor sich hin köchelte, habt Ihr gespielt.
Nach ca. 20 Minuten wurde noch alles püriert und dann gab es nach
dem Garten warme leckere Kürbissuppe zum Mittagessen
beziehungsweise zur 2. Vesperrunde.

LECKER WAR`S