

**Dr. Günther Beckstein**  
**Bayrischer Staatsminister des Inneren**

## **Fränkische Kürbissuppe**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 Speisekürbis
- 1 Zwiebel
- 2 EL Margarine
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Saft einer halben Zitrone
- 1/8 l süße Sahne
- 1 Scheibe Brot
- 100 g Butter
- 1 EL Rosenpaprikapulver

### **Zubereitung**

Kürbisfleisch in Stücke schneiden, Zwiebeln klein würfeln, in Margarine glasig dünsten, mit Gemüsebrühe aufgießen, die Kürbisstücke dazugeben und weich kochen, pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, anschließend Sahne unterrühren (Suppe darf nicht mehr kochen), auf Teller geben und zum Schluss mit in Butter gerösteten Brotwürfelchen garnieren und mit Paprikapulver bestreuen.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)