

# Kürbissuppe mit Grünkern

aus: yahoo!:

## *Suppen und Eintöpfe*

### Zutaten:

1 kg Kürbis (geputzt gewogen)  
5 dl Weißwein  
5 dl Fleischbrühe  
6 Nelken  
1 Stange Zimt  
50 g Grünkern  
4 Eßlöffel Essig  
1 Eßlöffel Honig  
Tabasco, Pfeffer  
Salz nach Geschmack

Kürbisfleisch würfeln und mit Wein, Fleischbrühe, Nelken, Zimtstange und etwas Salz rd. 40 Minuten garen. 1/3 der Kürbiswürfeln herausnehmen. Rest mit Sud wieder zum Kochen bringen, Grünkern einstreuen und weitere 30 Minuten garen: das Kürbis muß ganz sämig werden. Die beiseite gelegte Kürbiswürfeln unter die Suppe mischen, mit Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Tabasco süß-sauer abschmecken.