

# Kürbis-Hack-Suppe mit Kürbis-Brötchen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/03/kuerbis-hack-suppe-mit-kuerbis-brötchen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/03/kuerbis-hack-suppe-mit-kuerbis-brötchen/)

Zutaten für 20 Personen

## Für die Suppe:

- 1,5 kg Hackfleisch
- Öl zum Anbraten
- 6 Zwiebeln
- 2,8 kg Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 2,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 mittelgroßer Kürbis, 2,5-3 kg
- 1 mittelgroße Knolle frischer Ingwer
- 800 ml Sahne
- 3-4 Bund Schnittlauch
- 3-4 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- etwas edelsüßer Paprika
- Muskat
- Oregano

## Zubereitung:

Den Kürbis in Spalten schneiden, das Fleisch herausschneiden und würfeln. 500 g für die Kürbis-Brötchen zurücklegen.

Kartoffeln und Wurzeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen und fein hacken.

Hack und Zwiebelwürfel in Öl anbraten. Ingwer schälen, reiben und zur Hackmasse geben. Anschließend Kartoffeln, Wurzeln, Brühe dazugeben und mindestens 30 Minuten kochen lassen. Erst dann den Kürbis hinzufügen. Das Ganze noch einmal 20 Minuten kochen lassen.

Sahne, Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano und Muskat abschmecken.

## Für die Brötchen:

- 1 kg Mehl
- 500 g Kürbismus
- 80 g Hefe
- 80 g Zucker

- 160 ml Öl
- 2 TL Salz

**Zubereitung:**

Den schon vorbereiteten, zurückgehaltenen Kürbis 10 Minuten in etwas Wasser garen, dann pürieren und abkühlen lassen.

Kürbismus mit Hefe, Mehl und Öl in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zucker und Salz dazugeben und den Teig per Hand noch etwas weiter durchkneten. Dann eine Rolle formen und die gewünschten Brötchenmengen abtrennen.

Brötchen formen, ca. 30 Minuten gehen lassen und dann 20-25 Minuten bei 220°C im Ofen backen. Wenn die Brötchen beim Klopfen hohl klingen, sind sie fertig.

Rezept aus dem Kloster Nette

Quelle: NDR - Klosterküche vom 18.11.2018