

Pumpkin & Sweet Potato Soup

(Kürbis & Süßkartoffel Suppe)

Markus Gutschke

2 Tbsp *chopped onions*
1 Tbsp *olive oil*
 $\frac{1}{2}$ bottle *zinfandel*
1 *medium size pumpkin*
 $1\frac{1}{2}$ *sweet potatoes*
 $1\frac{1}{2}$ cups *chicken stock*
1 cup *milk or cream*
salt
ground black pepper
sugar
ground cinnamon
ground cloves
ground all-spice

2 Tl *gehackte Zwiebeln*
1 Tl *Olivenöl*
 $\frac{1}{2}$ Flasche *Rosé*
1 *mittelgrosser Kürbis*
 $1\frac{1}{2}$ *Süßkartoffeln*
 $1\frac{1}{2}$ Tassen *Hühnerbrühe*
1 Tasse *Milch oder Sahne*
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker
gemahlener Zimt
gemahlene Nelken
gemahlenes Allgewürz

Chop the onions and fry them in olive oil. Keep adding a table spoon of wine a few times, until the onions start to caramelize.

Dice the pumpkin and sweet potatoes in $\frac{1}{2}$ " sized pieces. Add them to the onions. Pour chicken broth onto vegetables and add wine until they are fully covered.

Simmer on low heat until the vegetables are fork-tender. Blend the vegetables. If you have, use a hand-held blender so that you do not have to remove the vegetables from the pot; alternatively, you can also use a food processor.

Add some milk or cream to the soup. Add spices to taste. Use only very little of the cinnamon, cloves, and all-spice.

Die Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anbraten. Mehrfach einen Löffel Wein zugeben bis die Zwiebeln anfangen zu karamelisieren.

Den Kürbis und die Süßkartoffeln in zentimetergroße Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die Brühe über das Gemüse gießen und mit Wein soweit auffüllen, daß es vollständig bedeckt ist.

Auf niedriger Flamme köcheln bis das Gemüse weich geworden ist. Das Gemüse pürieren. Dazu eignet sich am besten ein Handmixstab, es kann aber auch die Küchenmaschine verwendet werden.

Milch oder Sahne zur Suppe geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem Zimt, den Nelken und dem Allgewürz sollte sparsam umgegangen werden.