

# Spezialitads dal Grischun

---



## KÜRBISSUPPE MIT BÜNDNERFLEISCH

*Bekömmlich leichte Vorspeise oder sommerliche Zwischenverpflegung*

### Zutaten

(für 4 Portionen)

100 g feingeschnittenes Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne)  
500 g gelbes oder oranges Kürbisfleisch  
1/2 feingehackte Zwiebel  
40 g Butter  
8 dl Geflügelbouillon  
2,5 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Bündnerfleischstreifen in einer Pfanne mit einigen Tropfen Olivenöl kurz rösten.

- Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, die Hälfte des Rahms dazugeben und die Kürbissuppe 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen Rahm steif schlagen und unter die Suppe ziehen.
- In vorgewärmte Suppentassen füllen und mit den gerösteten Bündnerfleischstreifen garnieren.

### Zubereitung

(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)

- Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem grossen Topf die Zwiebel in der Butter andünsten, Kürbis dazugeben und mitdünsten.
- Die Hälfte des in feine Streifen geschnittenen Bündnerfleisches weitere 5 Minuten mitdünsten. Die Bouillon dazugiessen, zum Kochen bringen und die Suppe eine knappe Stunde köcheln lassen.
- Inzwischen die übrigen