

## **Kürbis-Suppe, nicht nur zu Halloween:**

300g Rinderhack

Chilli

1\* Kürbis

Knoblauch

Paprikapulver

Geflügelbrühe

Salz

Pfeffer

**1 Kürbis in kleine Würfel schneiden (Kerne entfernen). Das Ganze mit Wasser auffüllen, bis die Würfel bedeckt sind.**

**Geflügelbrühe-Pulver je nach Wassermenge hinzugeben (je nach Hersteller auf 1 Liter 2 Esslöffel.)**

**Nun aufkochen, bis der Kürbis weich ist und anschliessend mit dem Pürrierstab zerhäckseln. Paprika, Salz, Pfeffer, und was sonst noch schmeckt hinzugeben.**

**DAS WICHTIGSTE: Chili, bis der Arzt kommt, einrühren.**

**Rinderhack zu kleinen Kugeln formen, hinzugeben und auf moderater Hitze köcheln bis die Hackkugeln gar sind.**

**Fertig !!!!!!!!**

**Copyright by Thorsten Hainke, [www.mad-chili.de](http://www.mad-chili.de)**