

## *Kürbissuppe*

Einen Kürbis achteln, schälen, Kerne und Fasern entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in kochendem, gesalzenem Wasser gar kochen. Sobald die Würfel gar sind, abschütten und das Kürbisfleisch durchdrehen. Das so gewonnene Kürbispüree mit heißer Milch und Fleischbrühe (50/50) bis auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Ein gutes Stück Butter und einen Schuss saure Sahne hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken,

Brot toasten, in Suppenteller- bzw. schalen geben, die Suppe kochend heiß auf das Toastbrot schöpfen und sofort servieren

## *Soupe au potiron*

Faire cuire à l'eau bouillante salée des morceaux de potiron épluchés et épépinés.

Après la cuisson, les égoutter, les mouliner. Délayer la pulpe ainsi passée en purée avec moitié bouillon de bœuf et moitié de lait chaud. Ajouter du beurre et de la crème fraîche,

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Servir très chaud sur des tranches de pain grillées

## *Zupa z dyni*

Ugotować w gorącej, słonej wodzie kawałki obranej ze skóry oraz pozbawionej pestek dyni. Po ugotowaniu, odcedzić, zemleć.

Z dyni oraz pół na pół bulionu wołowego i mleka przygotować puree. Dodać masło i śmietanę, przyprawić solą i pieprzem.

Podawać bardzo gorące na grzankach z chleba.