



Suppenkürbis - Schon mal im Kürbis Suppe gekocht? Das funktioniert tatsächlich! Aufschneiden, Kerne rausnehmen, mit einem Löffel kräftig schaben, heisses Wasser, Bouillon und Rahm dazu. Dann kommen zwei, drei heisse Steine aus der Glut direkt in den Suppenkürbis. Beeindruckend, wie das zischt und brodelt! Ist die Suppe ausgelöffelt, habt ihr einen perfekten Halloween-Kürbis zum Schnitzen. Sauber ausgehöhlt und nicht mehr so hart.