

**Zutaten für Erntedanksuppe (für 4 Personen)**

800 g Kürbis

400 g Kartoffeln

2 große säuerliche Äpfel

200 g Suppengrün

1 l Gemüsebrühe

20 g Butter

Muskat, Salz Pfeffer zum Abschmecken



Den Kürbis und die Äpfel waschen, entkernen und grob würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Das Suppengrün säubern und zerkleinern. Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Suppengrün und das Kürbisfleisch dazugeben und andünsten. Die Gemüsebrühe hinzugießen und aufkochen lassen. Kartoffeln und Äpfel hinzufügen und alles etwas 25 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

**Erntedankfest**

Am ersten Sonntag im Oktober feiern wir das Erntedankfest. Dabei bedanken sich die Menschen für die Nahrungsmittel aus der Natur wie Obst, Gemüse, Getreide oder auch Honig. In vielen Gemeinden wird an Bedürftige oder Obdachlose gespendet.

Das Fest wird in vielen verschiedenen Ländern und in vielen Religionen gefeiert.

In Amerika heißt es Thanksgiving.

In der islamischen Religion feiern die Menschen ihre Dankbarkeit am Ende des Ramadans.

Bereits die alten Griechen, Römer und Ägypter brachten damals ihren Göttern Opfergaben.

