

Kürbissuppe exotisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis (2-2,5 Kilo), 2 Zwiebeln, Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Currypulver, frischer Ingwer, 1 Becher Sahne, 0,5-0,75 l Orangensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Hokkaido halbieren, entkernen und in Würfel schneiden, Zwiebeln fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter und Öl glasig anschwitzen, die Kürbiswürfel zugeben und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen, bis der Kürbis knapp bedeckt ist. Aufkochen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Kürbis inklusive Schale ganz weichgekocht ist, zwischendurch umrühren.

Parallel den Ingwer schälen und ganz fein würfeln.

Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind, mit Orangensaft zu einer flüssigeren Suppe auffüllen und mit Currypulver, Salz und minimal Pfeffer abschmecken. Jetzt noch die Ingwerwürfel zugeben und auf kleiner Flamme ziehen lassen. Durch den Ingwer bekommt die Suppe eine leichte Schärfe.

Jetzt noch die Sahne schlagen und die Suppe auf Teller verteilt mit einem Löffel geschlagener Sahne obenauf servieren.

Guten Appetit!