

Kürbiscremesuppe im Kürbis serviert



Zutaten:

- Für ca. 8 Portionen
- 1 kg Hokaido Kürbis
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 l - 2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 0,5 l Sahne
- etwas Ingwerwurzel
- 2 El Honig
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Muskatnuss
- etwas Curry
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter
- Rapsöl



Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken und dan zusammen mit etwas Rapsöl in einem Topf anbraten. Den gewaschenen, entkernten und klein geschnittenen Kürbis dazu geben und mit Brühe aufgießen. Die Gewürze, die klein geschnittene Chilischote und den Honig zugeben. 20-30 Minuten weich kochen, dann mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sahne und das Lorbeerblatt zugeben und weitere 5 Minuten sanft köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Butter zugeben und nochmals fein pürieren.

Extra Tipp: Zum Anrichten die heiße Suppe in einen ausgehöhlten Kürbis füllen. Diesen vorher mit kochenden Wasser vorwärmen, dann wieder ausleeren. Dazu passen geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl.