

Bio-Hokkaido Kürbissuppe mit Curry und Ingwer



Wärmt das Herz...

Wenn es kalt wird, dann gibt es nichts besseres als eine Kürbissuppe mit wärmendem Ingwer, Chili und Curry. Kürbissuppe ist eben meine Nr.1 aller Suppen. Vielleicht, weil damit so viele schöne Erinnerungen in geselliger Runde verbunden sind.

Aus diesem Grund gibt es heute mein Rezept für "**Bio-Hokkaido Kürbissuppe mit Curry und Ingwer**":

Zutaten

Für ca. 6-8 Personen:

- 800 g Bio-Hokkaido-Kürbisfleisch mit Schale, gewürfelt
- 1,6 l Geflügelbrühe
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
- 2 Zwiebeln, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- Etwas frischer Ingwer, geschält und gehackt
- Großzügiger Schuss Weißwein
- 200 ml Sahne oder vielleicht mal Kokosmilch ?
- Einige geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Curry

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Dann die Kürbiswürfel, den Ingwer und den Knoblauch hineingeben. Die Geflügelbrühe hinzufügen und alles ca.

25-30 min. weich kochen. Wer möchte, der kann mit einem Schuss Weißwein die Suppe veredeln.

Jetzt die Sahne oder die Kokosmilch einrühren und alles zusammen mit dem Stabmixer pürieren.

Die fertige Suppe mit Salz, Curry, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen anrichten.

Tipp: Dazu schmeckt nussiges Kürbisbrot vom Bäcker.

