

## Rezepte zu Halloween: feurige Kürbissuppe im Kürbis serviert



Kürbiscremesuppe im Kürbis serviert

### Zutaten für (ca. 8 Portionen):

- 1 kg Hokaido Kürbis, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1-2 Zwiebeln, klein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1,5l -2l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 0,5l Sahne
- Ingwerwurzel (Menge nach Geschmack), geschält und gehackt
- 2 El Honig
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Muskatnuss
- etwas Curry
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter
- Rapsöl

### Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer mit Rapsöl in einem Topf anbraten. Den 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 kochendem Wasser vorwärmen, dann wieder ausleeren. Dazu passen geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl.