

Kürbis-Ingwer-Suppe



Zubereitung

Zutaten Kürbissuppe

1 kg Butternuss-Kürbis
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1–2 cm Ingwer, frisch
1 rote Peperoncini
2 mittelgrosse Kartoffeln, mehlig-kochend

1 TL Zucker
1 TL Curry
100 ml Weisswein
1 EL Olivenöl
500 ml Gemüsebouillon
200 ml Vollrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung Kürbissuppe

Kürbis, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Ingwer und Kartoffeln klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Zucker begeben und ein wenig karamellisieren. Curry hinzu-fügen und kurz mitrösten. Mit Weisswein -ablöschen und einige Minuten einköcheln -lassen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Den Rahm begeben und mit einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beliebig garnieren, z. B. mit Kürbiskernen, Kernöl, Sauerrahm und Koriander.