

Rezept Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Curry

Zutaten Suppe:

1 Hokkaido-Kürbis
Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe
0,1 Schlagsahne
2-3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 EL Tomatenmark
1 Zweiglein Thymian
milden Curry (je nach Wunsch, mehr oder weniger)
1 Stück frische Ingwerwurzel oder 1/2 TL Ingwerpulver
Zitronensaft
1 Pr frisch geriebene Muskatnuss
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Tandoorisahne

Tandoorischlagsahne (von ca. 0,1-0,2 l Schlagsahne)

Garnitur

1/2 TL Koriandergrün, Kerbel oder glatte Petersilie

Zubereitung:

Suppe:

Den Kürbis mit heißem Wasser abwaschen, halbieren, die Kerne restlos entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf heiß werden lassen und alle Gemüsewürfel ca. 2-3 Minuten anschwitzen lassen und danach mit soviel Flüssigkeit ablöschen, daß das Gemüse gerade bedeckt wird.

Zusätzlich die Sahne mit 0,1 l Brühe zugießen, Tomatenmark zugeben, die Suppe würzen und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen.

Die Suppe vom Feuer nehmen und mit einem Mixgerät fein pürieren.

Danach die Suppe durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen und die Suppe in den Topf zurück gießen.

Nochmals kurz erhitzen und sollte die Suppe zu dick geraten sein, diese mit Brühe verdünnen.

Die Suppe mit Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

Tandoorisahne und Garnitur:

Das ausgewählte Küchenkraut kurz abwaschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen und fein wiegen.

Die heiße Suppe in die vorbereiteten Suppenschüsselchen füllen, mit wenig gehacktem Gartenkrautklein bestreuen und mit einem Klecks Tandoorisahne sofort servieren.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)