

Kürbissuppe mit Ingwer

Einfach lecker!

Herbstwetter, man kommt vom Regen durchnässt nach Hause und auf dem Tisch steht eine dampfende Suppe - herrlich! Diese Suppe ist dekorativ, schmeckt gut und ist einfach zu kochen.

Zutaten: (4 Personen)

1 kg Kürbis

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Stück frischer Ingwer (1 cm)

1 EL Butter

2 TL Currypulver

1/2 l Gemüsebrühe

100 ml Orangensaft 1 Prise Zucker

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 EL grüne Kürbiskerne

125 ml Schlagsahne



Zubereitungszeit: 30 Minuten

1. Es beginnt mit dem Kampf mit dem Kürbis, immer wieder gern gesehen! Mit einem möglichst großen Kochmesser teile man den Kürbis in Viertel und entferne die Schale und die Kerne. Das verbleibende Kürbisfleisch schneide man in mittelgroße Stücke, die man auf ein oder zwei Tellern zwischenlagere. Wo man gerade beim Schneiden ist, zerschneide man auch die beiden Zwiebeln in feine Würfel. Auch das Stück Ingwer wird geschält und auf einer Küchenreibe fein gerieben.
2. Man stelle einen mittelgroßen Topf auf den Herd, erhitze darin den EL Butter und lasse die Zwiebeln darin bei milder Hitze glasig werden. Man gebe den Ingwer dazu und bestreue die Zwiebeln mit 2 TL Currypulver und lasse den Curry unter Rühren kurz mitbraten. Dann gebe man die Kürbisstücke sowie den 1/2 l Gemüsebrühe dazu und lasse die Suppe sanft unter gelegentlichem Rühren köcheln.
3. Nach etwa 10 - 15 Minuten ist der Kürbis gar gekocht. Letzte widerspenstige und unzerkochte Stückchen püriere man mit meinem liebsten Küchenwerkzeug (dem Pürierstab) und schmecke die Suppe mit 100 ml Orangensaft, der Prise Zucker, Salz und einem Hauch Pfeffer ab.
4. Vor dem Servieren röste man 2 EL grüne Kürbiskerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne bei milder Hitze an. Nachdem die Kürbiskerne etwas abgekühlt sind, hacke man sie grob und stelle sie beiseite. Man schlage 125 ml Schlagsahne halbsteif und hebe sie erst kurz vor dem Servieren unter die Suppe. Vor dem Servieren bestreue man jeden Teller mit etwas gehackten Kürbiskernen.

<http://www.bs-net.de/kochecke/ohne-fleisch/kuerbissuppe-mit-ingwer.html>