

Kürbissuppe

(reicht als Vorspeise für 10 Personen)

Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis
1 Butternut Kürbis
4 Kartoffel
2.5l Gemüsebrühe
200ml Sahne
2 Knoblauchzehen
Ingwerwurzel (ca. 3cm)
1 Vanilleschote
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
Currypulver
Zimtpulver
Koriander
Muskat
Sauerrahm
Orangensaft
Kürbiskernöl (nach Bedarf)

- Kürbisse schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- mit kleingehacktem Knoblauch in wenig Öl kurz anbraten
- Gemüsebrühe aufkochen
- Kürbiswürfel begeben
- Kartoffeln schälen, würfeln und begeben
- Mark der Vanilleschote auskratzen, mit der Schote begeben
- Ingwer klein würfeln und begeben
- Nach 30 Minuten Vanilleschote entfernen, alles pürieren
- Gewürze und geschlagene Sahne begeben, leicht köcheln lassen
- Nochmals pürieren, Orangensaft begeben
- Mit paar Tropfen Kürbiskernöl und einem Klacks Sauerrahm servieren