

Fruchtig-scharfe Kürbissuppe mit Ingwer und Süßkartoffeln

Zutaten für 10 Personen:

2,5 – 3 kg Hokkaido
3 mittelgroße Süßkartoffeln
3 – 4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote (getrocknet), Einweghandschuhe verwenden!
30 – 40g frischen Ingwer
5 EL Rapsöl
5 EL Currypulver
1.400 ml Gemüsebrühe
500 ml Orangensaft
2 Becher Sahne
Salz, Pfeffer
Kürbiskernöl

Zubereitung

Kürbis waschen und Schale säubern, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden (Achtung: Einweghandschuhe verwenden!). Ingwer schälen und fein reiben.

Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Currypulver anschwitzen. Kürbis und Kartoffeln zufügen, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Orangensaft und Sahne zufügen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln, bis Kürbis und Kartoffeln gar sind. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

GUTEN APPETIT !

