

Kürbissuppe



Zutaten für 6 Portion

- 1 Kg Kürbis, z. B. Hokkaido
- 3 EL Butter
 - 1 gewürfelte Zwiebel
 - 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 900 ml Gemüsebrühe
- ½-1 TL frischer Ingwer (zerkleinert)
- 1 EL Zitronensaft
- ca. ½ Orange davon Orangenabrieb (nach Geschmack)
- 1-2 Lorbeerblätter
- 300 ml Kokosmilch (1,5 %)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kürbis schälen, samen entfernen und das Fruchtfleisch in große Würfel schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und bei schwacher Hitze braten, bis sie weich sind.

Kürbis hinzufügen und zusammen mit den Zwiebelscheiben 2-3 Minuten unter Rühren anbraten. Brühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Ingwer, Zitronensaft, Orangenschale sowie das Lorbeerblatt dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab sämig pürieren. Kokosmilch hinzugeben und nochmals würzen.