

Kürbissuppe

Zutaten

Suppe

800g Muskatkürbis
100g weiße Zwiebeln
120g rote Paprika
50g Stangensellerie
60g Butter
1 Msp. Paprikapulver
1/2 TL Curry
etwas getrocknete Chilischote
2 EL Ingwersirup
2 EL Ketchup
1 l Gemüsefond
Pfeffer, Salz
120ml Sahne
60ml ungesüßte Kokosmilch
1 Prise Zucker
1/2 Knoblauchzehe
15g frischer Ingwer
100g Möhren

Zimtcrotons

2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
30g Butter
1 Msp. Zimt,
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kürbis schälen und mit einem Löffel die Samen entfernen. Das Fruchtfleisch grob raspeln, salzen und ca. 30 min. ziehen lassen. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, Stangensellerie putzen und die dicken Fäden entfernen. Möhren, Sellerie und den Paprika klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Ingwer fein reiben. Butter im Topf zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Paprika und Sellerie anschwitzen. Ingwer, Paprikapulver, zerbröselte Chilischote und Curry untermischen. Ingwersirup und Ketchup einrühren und ca. 5 min. mitschwitzen. Das Kürbisfleisch gut ausdrücken. Saft auffangen und beiseite stellen. Den Kürbis zum Gemüse geben, 15 min. dünsten, dabei öfter umrühren. Fond und Kürbissaft zugießen, salzen, pfeffern und weitere 20 min. köcheln lassen.

Für die Zimtcrotons Weißbrot in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotwürfel darin braun rösten. Crotons mit Zimt bestreuen und leicht salzen.

Sahne, Kokosmilch und Zucker halbsteif schlagen und nach und nach zur Suppe geben. Mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken. Vor dem Servieren Crotons überstreuen.