

Exotische Kürbissuppe mit Curry-Schmand

Es ist Herbst. Herbst heißt es ist Kürbiszeit. Und wenn Kürbiszeit ist, heißt das, dass jetzt E N D L I C H wieder Zeit für Kürbissuppe ist. Aber heute gibt es kein Rezept für eine normale, superleckere, aber vielleicht mittlerweile auch etwas ausgelutschte Kürbissuppe. Heute gibt es mal was Neues! Der Anblick dieser Suppe mag vielleicht täuschen und das Schmandhäubchen ein ganz normales Schmandhäubchen vermuten. Sobald man aber den ersten Löffel in den Mund genommen hat, wird man merken, dass hier was faul ist. Anders, intensiver, würziger und exotischer als sonst. Ich hab mich was getraut und bin sehr überzeugt von dem Ergebnis. Ich denke ab jetzt wird es erstmal nur noch Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry-Schmand geben. Und nichts anderes. Bis ich das nicht mehr sehen bzw. schmecken kann. Dann finde ich sicherlich andere Gewürze in meiner Schublade, die ich in meine Suppe werfen kann. Ich werde Euch dann berichten, ob das auch so gut hinhaut wie mit dem Curry.



Exotische Kürbissuppe mit Curry-Schmand

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 1 kleines Stückchen Ingwer
- 2 EL Gemüsebrühe
- 250 ml Kokosmilch
- Olivenöl
- 1 Becher Schmand
- Salz, Pfeffer, mildes Currypulver oder Kurkuma, scharfes Currypulver
- Kürbiskernöl

1. Da man die Schale des Hokkaido-Kürbis mitessen kann, den Hokkaido gründlich schrubbten und waschen. Dann mit einem scharfen Messer durchschneiden und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Stücke schneiden. Die Stücke müssen alle nicht schön oder zwingend gleich groß sein, da die Suppe später eh püriert wird! ☐

Die Zwiebel und die Möhren schälen und würfeln. Den Ingwer auch schälen und in Scheiben schneiden.

2. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig braten. Dann den Kürbis, die Ingwerstücke und die Möhren dazugeben und kurz mitschmoren. Wasser im Wasserkocher erhitzen. Die Gemüsebrühe in den Topf geben und mit so viel kochendem Wasser auffüllen, dass alles gerade bedeckt ist. Etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mindestens 15 Minuten köcheln lassen.

3. Nach 15 Minuten prüfen, ob der Kürbis weich gekocht ist. Wenn ja, kann die Kokosmilch dazugegeben werden. Sonst einfach nochmal 5 Minuten kochen lassen.

Die Kürbissuppe kann jetzt püriert werden. Wer hat, unbedingt einen Standmixer benutzen. Damit wird die Suppe nochmal deutlich sämiger

und feiner, als mit einem Stabmixer. Mit dem Stabmixer geht das natürlich auch, dauert nur vielleicht etwas länger.

4. Den Schmand mit Salz, (vorzugsweise weißem) Pfeffer und Currypulver verrühren und zur Seite stellen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, ggf. ein bisschen Honig oder Zucker und einem Hauch Curry abschmecken.

Einen Klecks vom Curryschmand und ein paar Tropfen Kürbiskernöl auf die heiße Suppe geben, leicht verrühren und servieren!



Kürbissuppe mit Curry-Schmand

Falls Euch das zu exotisch ist, findet ihr hier mein normales Rezept für Kürbissuppe! Auch lecker im Herbst: Kürbisrisotto !

Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula