

Koch mal Anders Kürbissuppe von Regina Halmich

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Kuerbissuppe,rezept-folge-3-kuebissuppe-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Kuerbissuppe,rezept-folge-3-kuebissuppe-100.html)



Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 750 ml Brühe
- 50-70 g frischer Ingwer
- 1 TL Curry
- 1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
- 1 EL Zucker
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Zehe Knoblauch
- Weißbrot vom Vortag
- Olivenöl
- frischer Rosmarin
- frisches Chili

Zubereitung

Den Hokkaido-Kürbis waschen und zerteilen, die Kerne entfernen und den Rest in ca. 1,5-2 cm große Würfel schneiden. Nun den Ingwer schälen und gemeinsam mit der Chili-Schote schneiden. Dann die Zwiebel würfeln und andünsten, salzen und anschließend den Kürbis dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und auch mit dem geschnittenen Ingwer und Chili anreichern. Nun die restlichen Gewürze hinzufügen, sowie 1 EL Zucker.

Die Suppe wird recht sämig und ist nach ca. 20-25 Minuten bzw. wenn die Schale weich ist, bereit zum Pürieren.

In der Zwischenzeit das trockene Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Dann die Croutons mit frischen Knoblauch-Scheibchen hineingeben

und unter stetigem Wenden goldbraun und knusprig werden lassen. Nach 3-4 Minuten den Herd ausschalten, etwas frischen Rosmarin dazu und alles noch etwas nachziehen lassen.

Nun die Kokosmilch in die Suppe geben und dann vorsichtig pürieren. Zum Anrichten die Suppe in Teller füllen und mit den Croutons und etwas frischem Rosmarin garnieren.