

Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis (1- 1,5 kg)
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 Stck frischer Ingwer (2-3 cm)
- 1 Stck Zimtrinde (3-4 cm)
- 3-4 Nelken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1-2 TL Kurkuma
- 1 TL Curry-Pulver
- 4 Kapseln Kardamom oder ¼ TL Pulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Chili nach Bedarf
- Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 1,5 l Wasser
- Evtl etwas Sahne oder crème Fraiche
- 1 TL Senf
- ½ TL Garam Masala gemahlen

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, zerteilen, entkernen und in Stücke schneiden
2. Ingwer schälen und kleinhacken
3. Knoblauch schälen und klein schneiden
4. Gewürze in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten bis sie duften.
5. Ingwer und Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten, Kurkuma und Kürbiswürfel dazugeben und anbraten (3-4 Min.)
6. Danach mit Wasser und Gemüsebrühe auffüllen (3-4 cm über Kürbis) und aufkochen.
7. Auf kleiner Flamme 10-20 Min. garen.
8. Gewürze herausfischen und die Suppe mit dem Mixstab passieren;
9. Sollte sie zu dick sein nochmal Wasser zugeben und aufkochen.
10. Suppe abschmecken, -sie soll scharf sein,- nach Geschmack Sahne oder Creme Fraiche dazugeben
11. Zum Abschluss das Garam Masala dazugeben