

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



## Kürbissuppe mit Kokosmilch und Croutons

**Koch: Markus Fuchs**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kürbissuppe

- 500 g Kürbis (vorzugsweise Hokkaido)
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- Salz
- Kristallzucker
- Pfeffer
- 500 g Gemüsefond
- 500 ml Kokosmilch
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Msp. Chilipulver
- 1 Schuss Sojasauce

Für die Croutons

- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter
- Salz

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Kernöl
- Schnittlauch

### Zubereitung

**1.** Für die Suppe zuerst den Kürbis samt Schale in grobe Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Olivenöl anbraten. Dann die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer fein schneiden, gemeinsam mit der Butter zum Kürbis geben und langsam schmoren lassen. Alles von Beginn an mit Salz und einer Prise Kristallzucker würzen.

**Tipp:** Beim Hokkaidokürbis kann die Schale mitverzehrt werden, andere Kürbissorten müssen vor dem Kochen geschält werden.

**2.** Nun das Kurkuma zugeben und das Kürbisgemüse mit einem Schuss Sojasauce ablöschen. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Kokosmilch aufgießen und die Suppe leicht köcheln lassen.

**3.** In der Zwischenzeit das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Diese nun in einer trockenen Pfanne rösten und zum Schluss mit der Butter und etwas Salz vollenden.

**4.** Sobald der Kürbis weich ist, die Suppe mit einem Pürierstab mixen und nochmal mit Salz und Pfeffer sowie etwas Chilipulver abschmecken.

**5.** Zum Schluss die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und mit Kernöl, frischem Schnittlauch und den Croutons garnieren.