

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kürbissuppe mit Thaicurry

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 1 Zwiebel
- ¼ Sellerieknolle
- 300 g Hokkaidokürbis
- 1 EL gelbe Thaicurrypaste
- 1 EL Currypulver
- 500 ml Obers
- ½ l kräftige Gemüsebrühe
- Salz
- Cayennepfeffer
- ½ TL Honig (optional)
- 1 Msp. Madrascurry
- 1 EL kalte Butter

Für die Garnitur

- Kernöl

Zubereitung

1. Für die Suppe die Zwiebel und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Hokkaidokürbis samt Schale kleinschneiden und das Gemüse gemeinsam in einem Topf in etwas Sonnenblumenöl zirka 10 Minuten farblos andünsten.
2. Nun die gelbe Thaicurrypaste und das Currypulver dazugeben und etwa 1 Minute unter ständigem Rühren anschwitzen.
3. Das Curry mit dem Obers und der Gemüsebrühe aufgießen und das Gemüse bei schwacher Hitze etwa eine Stunde weichkochen.
4. Zum Schluss die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer, Madrascurry und Honig (optional) abschmecken. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit kalter Butter binden. Die Kürbissuppe mit etwas Kernöl garnieren.